FÊTES de TERROIR du VENTOUX

AGENDA 2018

Projet Parc naturel régional du Mont-Ventoux

SMAEMV Réserve de Biosphère du Mont-Ventoux

Produits et savoir-faire du Géant de Provence

Démarche territoriale collective de promotion des produits et des savoir-faire du Mont-Ventoux

© Christophe Constant

Le terroir passionnément !

ALPES PROVENCE

Partenaire des fêtes de terroir du Ventoux

Ventoux saveurs

SAVOUREZ LE VENTOUX !

Je suis heureux et fier de pouvoir vous présenter la 7ème édition de l'agenda Ventoux Saveurs. Il témoigne, cette fois encore, de la dynamique territoriale de promotion collective des produits du Ventoux.

Je tiens particulièrement à remercier les nombreux acteurs économiques qui permettent de produire cet agenda unique en son genre (édité à 25 000 exemplaires en régie publicitaire). Il sera, au fil des saisons, votre guide pour une itinérance festive et savoureuse, de village en village.

Animés par des hommes et des femmes passionnés, tous les rendez-vous présentés ici sont des moments de convivialité et d'échanges culturels et commerciaux. Confréries, comités des fêtes, offices de tourisme intercommunaux, associations locales ou encore communes se mobilisent pour donner la meilleure image d'un espace rural porteur de valeurs humanistes.

Ce guide pratique incarne aussi les indispensables synergies entre agriculture, artisanat et acteurs du tourisme. Des univers économiques désormais en étroite interdépendance et qui vont bénéficier prochainement d'une image confortée par la création du Parc naturel régional du Mont-Ventoux, qui deviendra le 9ème Parc de la Région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur. Le Syndicat Mixte d'Aménagement et d'Équipement du Mont Ventoux travaille à son émergence depuis de nombreuses années. La Réserve de Biosphère de l'Unesco, les sites Natura 2000, les programmes Leader et Espace Valléen, le réseau Accueil Vélo, la démarche Ventoux Saveurs sont autant d'atouts majeurs pour le développement durable d'un territoire d'exception.

Je remercie une fois encore tous les organisateurs des manifestations qui animent notre beau territoire, et vous invite à participer nombreux à ces moments de fêtes autour du Géant de Provence.

Alain Gabert
Président du Syndicat Mixte d'Aménagement et d'Équipement du Mont Ventoux
et de Préfiguration du Parc Naturel Régional du Mont Ventoux
Maire de Monieux

SMAEMV – Directeur de la publication : Alain Gabert - Coordination : Vincent Thomann et Evelyne Chantier – Photos : C. Constant (couverture), SMAEMV/Thomann, Ventoux Magazine (DR), photothèque VPA – Production (régie publicitaire) : Vaucluse Media Ventoux Magazine – Graphisme : Eclacom - Impression : imprimerie Chirat – Tirage : 25 000 ex sur papier fsc – Avril 2018 – Contact : communication@smaemv.fr

SOMMAIRE

Plus d'infos sur www.ventoux-saveurs.fr

LES MARCHÉS 6
L'ESPACE TERROIR VENTOUX SAVEURS 7
14 avril - FÊTE DE LA FRAISE - Carpentras 8
22 avril - FOIRE AUX ASPERGES - Mormoiron 10
28/29 avril - DE FERME EN FERME - Autour du Ventoux 12/13
8 mai - FÊTE DE LA FRAISE - Velleron 14
12 mai - FÊTE DE LA VIGNE ET DU VIN - Caves du Ventoux 15
20 mai - FÊTE « OBJECTIF KM0 » - Caromb 16
10 juin - FESTIVAL DE LA CERISE ET DU TERROIR - Venasque 18
24 juin - FOIRE À LA CERISE - Malemort-du-Comtat 20
1er juillet - FÊTE DE LA LAVANDE - Ferrassières 22
8 juillet - FÊTE DE LA FIGUE - Caromb 24
14 juillet - MARCHÉ DES PRODUCTEURS D'ABRICOT - Le Barroux 26
15 juillet - FÊTE DU MELON - Pernes-les-Fontaines 28
18 juillet - MARCHÉ DES TALENTS D'ICI - Pernes-les-Fontaines 30
22 juillet - FÊTE DES AOC VENTOUX - Bédoin 32
5 août - FÊTE DES MOISSONS ET DU TERROIR - Revest-du-Bion 34
5 août - FOIRE-CONCOURS AUX AGNELLES ET BÉLIERS Saint-Christol d'Albion 36
14 août - VINS EN TENUE DE SOIRÉE - Caromb 37
15 août - FÊTE DE LA LAVANDE - Sault 38
19 août - MARCHÉ POTIER - Crillon-le-Brave 40
2 sept. - FÊTE DU PETIT ÉPEAUTRE ET DE LA GASTRONOMIE - Monieux 42
23 sept. - FÊTE DU RAISIN MUSCAT - Villes-sur-Auzon 43
30 sept. - 5e MARCHÉ AU MIEL ET AUX SAVEURS - Pernes-les-Fontaines ... 44
30 sept. - FÊTE DES ÉLEVEURS EN VENTOUX - Savoillans 46
6 oct. - 24 nov. - FESTIVAL DES SOUPES - Pays Vaison Ventoux ... 47
7 octobre - FÊTE DES SAVEURS D'AUTOMNE - Sault 48
13 octobre - MAZAN, LA MATINALE GOURMANDE - Mazan 50
14 octobre - CHAMPIGNONS EN FÊTE - Saint-Trinit 52
21 octobre - COURGES, POTIRONS ET Cie - Montbrun-les-Bains 54
26/27/28 oct. - RENCONTRES GOURMANDES - Vaison-La-Romaine 56
28 octobre - LE REPOS DES VENDANGES - Villes-sur-Auzon 58
28 octobre - FÊTE DE LA CHÂTAIGNE - Revest-du-Bion 59
16 novembre - MARCHÉ AUX TRUFFES - Carpentras 60
Hiver - LES FÊTES DE LA TRUFFE - En Ventoux 61
AUTRES RENDEZ-VOUS SAVEURS/CULTURE 63/64/65
LES RENDEZ-VOUS SPORT/NATURE 66

DOMAINE DE CABASSE

DOMAINE VITICOLE ET HÔTEL***-RESTAURANT DE CHARME

Menus à partir de 16,50 euros

547, route de Sablet - 84110 SEGURET
Tél. 04 90 46 91 12 - www.cabasse.fr

HOTEL
crillon le brave
PROVENCE

“Table gastronomique avec terrasses panoramiques, chants des cigales et nature à perte de vue, où l’on se régale d’une cuisine très locavore.”

[ELLE MAGAZINE]

RELAIS & CHATEAUX.

BAR LA GRANGE ouvert de 12h30 à 15h (plat à partir de 16 € et menu de saison à 36 €)
RESTAURANT GASTRONOMIQUE JÉRÔME BLANCHET ouvert de 19h15 à 21h30 (menus à 79/110 €)
BISTROT 40K ouvert de 19h30 à 21h30 de mai à octobre (menu à 49 €)
SPA DES ÉCURIES ouvert de 10h à 20h (soin à partir de 70 €)
RÉSERVATIONS 33 (0)4 90 65 61 61 - reservations@crillonlebrave.com
Hôtel Crillon le Brave place de l’Église 84410 Crillon le Brave - France - www.crillonlebrave.com

design ateliernomades.com photo ©Philippe Aromatelle - aerial

LES MARCHÉS

LES MARCHÉS DE PRODUCTEURS ET MARCHÉS DU SOIR

AUBIGNAN
> MARCHÉ DE PRODUCTEURS

Route de Sarrians - Le lundi de 18h à 19h30, du 9 avril au 24 septembre, et également le jeudi en juin, juillet et août.

BÉDOIN
> MARCHÉ DE PRODUCTEURS

Place de la République - Le samedi de 17h30 à 19h30, du 7 avril au 29 septembre.

CARPENTRAS
> MARCHÉ DE PRODUCTEURS

Square Champeville - Le mardi de 16h45 à 19h, du 3 avril au 9 octobre.

> MARCHÉ AUX TRUFFES D'ÉTÉ (Tuber aestivum)

Parvis de l'Office de tourisme - Tous les vendredis matin à partir de 8 heures, du 18 mai au 31 août.

> MARCHÉ AUX TRUFFES D'HIVER

Du vendredi 16 novembre jusqu'à fin mars, de 8h à 12h.

MALEMORT-DU-COMTAT
> MARCHÉ DU SOIR

Le jeudi de 17h à 20h, de mi-juin à mi-septembre.

MAZAN
> MARCHÉ DE PRODUCTEURS

Place du 8 mai (face à l'OT) - Le samedi matin de 8h à 12h, du 31 mars jusqu'à fin octobre. Le dernier samedi de chaque mois, deux paniers gourmands sont à gagner, sur le principe d'une tombola (1 achat - 1 ticket) avec les produits vendus le samedi même.

MORMOIRON
> MARCHÉ DE PRODUCTEURS

Le dimanche de 8h à 13h, d'avril à décembre.

PERNES-LES-FONTAINES
> MARCHÉ DE PRODUCTEURS*

Place Frédéric Mistral - Le mercredi du 28 mars au 31 août, de 18h à 20h, et du 5 septembre au 17 octobre, de 17h30 à 19h30. Chaque premier mercredi du mois un panier garni est à gagner et des dégustations de produits locaux sont proposées le 3ème mercredi.

VELLERON
> MARCHÉ PAYSAN

Horaires d'été - 1er avril au 30 septembre, de 18h à 20h, tous les jours sauf le dimanche et les jours fériés. Horaires d'hiver - 1er octobre au 31 mars, de 16h30 à 19h, tous les mardis, vendredis et samedis (sauf jours fériés).

VAISON-LA-ROMAINE
> MARCHÉ DE PRODUCTEURS

Place François Cevert - Le mardi matin.
Contre-allée Burrus - Le samedi matin (et également le jeudi matin, d'avril à décembre).
Place de la Poste - Le jeudi de 17h30 à 19h30, du 14 juin au 13 septembre.*

LES MARCHÉS HEBDOMADAIRES (matin)

LUNDI : Bédoin • Mazan • Saint-Didier
MARDI : Caromb • Mormoiron • Vaison-la-Romaine
MERCREDI : Malaucène • Sault • Velleron • Villes-sur-Auzon • Malemort-du-Comtat • Puyméras • Le Beaucet (été)
JEUDI : Saint-Christol d 'Albion
VENDREDI : Carpentras
SAMEDI : Aubignan • Pernes-les-Fontaines Le Barroux • Loriol-du-Comtat • Montbrun-les-Bains • Puyméras • Malemort-du-Comtat
DIMANCHE : Sarrians • Monteux • Saint-Christol d'Albion • Monieux (avril à septembre) • Mormoiron

Plus d'infos sur : www.marches-provence.com

* marchés du réseau "Bienvenue à la ferme"

L'ESPACE TERROIR VENTOUX SAVEURS

BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE DE CARPENTRAS

L'Espace Terroir Ventoux Saveurs est LE lieu de découverte incontournable des produits du terroir et des savoir-faire autour du Ventoux. Entre innovation et tradition gourmande, l'Espace Terroir Ventoux Saveurs fait vivre la richesse et la diversité du patrimoine gastronomique local.
Tout au long de l'année L'Espace Terroir Ventoux Saveurs vous propose :
- La vente de produits et de vins issus du Ventoux
- Des dégustations quotidiennes (vins, huiles d'olive, nougats, ...)
- Des animations où des chefs, des vignerons, des producteurs vous invitent à partager leur travail, leur passion, leur terroir.

Retrouvez toutes les informations sur :
www.ventoux-provence.com
ou au 04 90 63 00 78

HORAIRES D'OUVERTURE

JANVIER, FÉVRIER, MARS, AVRIL, MAI, JUIN, SEPTEMBRE, OCTOBRE, NOVEMBRE, DÉCEMBRE

du mardi au samedi
10h00 à 12h30 et 14h00 à 18h00

dimanche en décembre
10h00 à 12h30 et 14h00 à 18h00

JUILLET et AOÛT

du lundi au samedi :
10h00 à 12h30 et 14h30 à 18h30

VENTOUX-PROVENCE
Expériences aux sommets

Ventoux saveurs

SAMEDI 14 AVRIL

FÊTE DE LA FRAISE

CARPENTRAS

- Espace vente et dégustation avec les producteurs de fraise de Carpentras et les vins AOC Ventoux
- Démonstrations culinaires avec les Disciples d'Escoffier
- Stand d'information, ateliers ludo-pédagogiques et ateliers de cuisine pour les enfants animés par Interfel et la FDSEA : éveil des sens, boîtes à odeur, sacs mystères ...
- Présentation de produits dérivés autour de la fraise : confiture, sirop, berlingots, gâteaux...
- Fontaine de chocolat chaud
- Maquillage pour les enfants
- Démonstrations pâtissières
- Animation musicale

La fraise, originaire d'Amérique du Sud, est arrivée en France au XVIII[ème] siècle. Les premiers plants sont amenés à Carpentras en 1882. L'inauguration du Canal de Carpentras à la même époque permet, grâce à son apport d'eau providentielle, de donner un essor important à cette culture...

AU PROGRAMME

> **À partir de 10h** : Stands de vente des producteurs et ateliers ludo-pédagogiques
  - Jeu pour les enfants « comment poussent les légumes »
  - Éveil des sens pour tous : boîtes à odeurs, sacs mystère à toucher...
> **10h30 :** Démonstration culinaire autour de la fraise avec les chefs Escoffier
> **À 11h, 14h et 16h :** Atelier de cuisine pédagogique pour les enfants (sur inscription – 04 90 63 00 78)
> **11h30 :** Chapitre d'intronisation de la Confrérie de la fraise de Carpentras
> **12h30 :** Dégustation des mets préparés par les Disciples d'Escoffier
> **À 15h30 et 16h :** Démonstration pâtissière

Proposé par l'Office de Tourisme (sur inscription – 04 90 63 00 78) :

> **10h :** La fabrication du Berlingot - Visite de la Confiserie du Mont-Ventoux
> **11h :** La fraise de Carpentras - Visite d'une exploitation agricole de la confrérie Fraises primeurs aux saveurs boisées, issues de la volonté des producteurs de promouvoir des variétés spécifiques comme la Ciflorette, la Gariguette ou la Cléry. Allez à la découverte de la culture traditionnelle de la fraise.
> **15h :** Visite guidée de l'Inguimbertine et de la tour de la Porte d'Orange

Lieu : Place Maurice Charretier, entrée libre.
Renseignements : 04 90 60 84 00 - www.carpentras.fr

LE SAFARI
Hôtel-Restaurant
Lounge-Bar
PROVENCE-VENTOUX

1060 Av. Jean Henri Fabre - 84200 CARPENTRAS
Tél. +33 (0)4 90 63 35 35 - reservation@safarihotel.fr
www.safarihotel.fr

DIMANCHE 22 AVRIL

31ème FOIRE AUX ASPERGES

MORMOIRON

Toute une journée pour fêter l'arrivée de l'asperge sur les tables provençales.
La 31ème foire aux asperges c'est aussi l'occasion de découvrir le mode de culture de l'asperge.

Peu calorique et très vitaminée, l'asperge doit être choisie bien ferme avec une tête cassante, signe de fraîcheur et de qualité. Elle reste un mets de choix dans l'assiette provençale... Il existe trois types d'asperges sur les étals du marché : l'asperge blanche, violette ou verte.

AU PROGRAMME

- **9h30** : Début du concours de cuisine amateurs noté par des cuisiniers de renom
- **10h :** Ouverture officielle de la foire. Vente d'asperges et de produits du terroir par des producteurs de Mormoiron et des alentours
- **12h :** Apéritif offert par le comité des fêtes. Intronisations par la Confrérie de l'Asperge. Remise des prix du concours de cuisine par de grands chefs cuisiniers
- **12h30-14h :** Repas sur la place du clos (uniquement sur réservation)

Toute la journée :
Démonstration de vieux métiers et de fabrication de café à l'ancienne, exposition d'artisanat d'art, exposition de voitures anciennes, stand dédié à la seconde guerre mondiale (véhicules, camions, jeeps...). Pour les plus petits des propositions ludiques (ferme éducative, manèges...). Grand vide-grenier, tombola gratuite.

Accès : place du clos et rue principale du village. Entrée gratuite. Parking fléché et gratuit. Vous êtes producteur et souhaitez proposer vos produits, un espace producteurs sur la place vous est réservé. Renseignements : Thibault Demoulin - 06 13 22 22 44

PARCS NATURELS RÉGIONAUX de Provence-Alpes-Côte d'Azur

Parc naturel régional de Camargue
Parc naturel régional des Alpilles
Parc naturel régional de la Sainte-Baume
Parc naturel régional du Luberon
Parc naturel régional des Baronnies provençales
Région Provence Alpes Côte d'Azur
Projet Parc naturel régional du Mont-Ventoux
Parc naturel régional du Verdon
Parc naturel régional des Préalpes d'Azur
Parc naturel régional du Queyras

Une autre vie s'invente ici

LES
28 & 29
AVRIL

DE FERME EN FERME

AUTOUR DU VENTOUX

Pour la 7e année consécutive, le GR CIVAM PACA organise « De ferme en ferme » dans le Vaucluse. Pendant 2 jours, des hommes et des femmes passionnés par leur métier vous accueillent chez eux et vous invitent à découvrir leurs savoir-faire au contact du vivant et de leurs produits. Des portes-ouvertes pour mieux se connaître et échanger sur notre agriculture et notre alimentation. Pour vous rendre sur les fermes, suivez les flèches « De ferme en ferme », l'épouvantail vous accueillera !
Partez à la découverte d'initiatives agricoles durables, locales et respectueuses de l'environnement.

Les Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural (CIVAM) sont des associations d'agriculteurs et de ruraux engagés dans le développement d'une agriculture et d'une alimentation durables. Le Groupement Régional fédère et anime les démarches collectives de producteurs et productrices en lien avec les acteurs des territoires.

LE MAS DE GOUREDON
Isabelle CHAZELLE
1613 rte de Beaumes-de-Venise
84330 CAROMB
Cerises, abricots, raisins de table, fraises, figues de Caromb, huile d'olive, safran

DOMAINE DE MAS CARON
Marc BOULON et Cerise LE FORESTIER BOULON
1187 rte de Carpentras
84330 CAROMB
Vignes et vin, oliviers

DOMAINE PLEIN PAGNIER
Geneviève et Edouard MARCHESI
2033 rte de Mormoiron
84380 MAZAN
Vignes et vin, arboriculture, oliviers

FERME DU ROURET
Catherine APTEL, Florence et Thierry GUENDE
679 ch. du Rouret - 84380 MAZAN
Volailles, maraîchage, arboriculture, céréales, vigne, produits transformés

DOMAINE DES HAUTS TRAVERSIERS
Didier et Florian MOREL
2335 ch. des Traversiers - 84210 PERNES
Vigne et vins, transformation fruits

LA CHÈVRERIE DES FONTAINES
Julie CHRISTOL
96 rte de St- Didier - 84210 PERNES
Chèvres, fromages, yaourts, œufs

LA FERME DES POSSIBLES
Nicolas BORDE
1650 ch. des brunettes - 84210 PERNES
Fruits, légumes, PPAM

Renseignements et programme complet et détaillé des fermes participantes du Vaucluse et autres départements :
www.defermeenferme.com - Facebook : De ferme en ferme en PACA - Tél. 04 90 78 35 39 - fermeenferme@civampaca.org

DOMAINE DE LA CAMARETTE
Alexandra et Nancy GONTIER
439 ch. des Brunettes - 84210 PERNES
Vignes et vin, oliviers

LA PAYSANNE
Mireille GRAVIER
1974 petite rte de Carpentras
84210 PERNES
Oliviers, moulin à huile

LES ÂNES DE PERNES
Brigitte et Alain PAQUIN
1186 rte d'Althen - 84210 PERNES
Refuge d'ânes

LA CHÈVRERIE PROVENÇALE
Emmanuel et Stéphanie CASSARD
748 ch. de Doche, Les Valayans
84210 PERNES
Chèvres, fromages

LE JARDIN DE NOS GRANDS-MÈRES
Félix DROIN
2847 rte de Gordes - 84210 VENASQUE
Céréales, pois chiches, semences et plants, plantes aromatiques

EARL CERISES 2 B
Alain et Patrick BEZERT
30 place de l'église - 84210 VENASQUE
Arboriculture, transformation de fruits, vignes et jus de fruit

LES JARDINS BIODYNAMIQUES DE VENASQUE
Catherine TAILLEFER
316 ch. de Chinardon - 84210 VENASQUE
Oliviers, arboriculture (jus, confitures), miel, viande de mouton, laine non traitée (oreillers, couettes en laine des moutons)

SILVAIN PAYSANS NOUGATIERS
Philippe et Claire SILVAIN
4 pl. Neuve BP 25 - 84210 ST-DIDIER
Arboriculture, nougats, confiserie

LA PASSERELLE VERTE
Aldric GUILLON
Ch. de Castane - 84740 VELLERON
Maraîchage, poules, pain

OUSTAU SAFR'ANE
Laure et Pascal POZZOLI BLONDEL
970 ch. de la Ribière – 84170 MONTEUX
Ânes, safran, fabrication de savon artisanal

L'ÉTABLE MONTILIENNE
David AURAND
350 ch. de Marignane - 84170 MONTEUX
Porcs élevés en plein air - viande et charcuterie

FERME AUBERGE LA MAGUETTE
Magali MALAVARD
La Maguette, St-Jean de Sault - 84390 SAULT
Céréales, plantes aromatiques, ferme auberge, maraîchage, élevage

VALLON DES LAVANDES
Sylvie et Thierry BARJOT
Ancienne rte d'Aurel - Le Vallon
84390 SAULT
Lavande, lavandin, distillerie

CHÂTEAU DE LA GABELLE
GAEC LE GRAND CHAVOUL/Famille BLANC
La Gabelle - 26570 FERRASSIERES
Lavande

FILM

"Ce qui nous lie"
de Cédric Klapisch

CINÉ TCHATCHE et APÉRO PAYSAN !
Mardi 24 avril,19h
Cinéma LE RIVOLI - CARPENTRAS
19h : Apéro Paysan
20h : Projection du film
22h : Échange avec la participation de Terre de Liens et l'ADEAR 84
Tarif unique : 5€50

FERME DE LA HAUTE LÈBRE
Les chevriers et fromagers de l'ESAT
Paulette BLANC
Route de Sault - 04150 REVEST-DU-BION
Chèvres, fromages de chèvre au lait cru

LA FERME DU VALLON
Patricia et Cédrik BELLE
Le Vallon de la Casse
26570 MONTBRUN-LES-BAINS
Porcs, volailles, légumes, plantes aromatiques

MARDI
8
MAI

FÊTE DE LA FRAISE

VELLERON

Tous les 8 mai à Velleron, la Fête de la fraise célèbre le "fruit-roi" des premiers jours du printemps. Des milliers de visiteurs gourmands se pressent auprès des producteurs de Pajaro, Gariguette, Ciflorette et autres Mara des bois, tout en profitant des premiers beaux jours et des charmes du village de Velleron.

AU PROGRAMME

> Dès 8h : Les fraisiculteurs locaux ainsi que les fabricants de produits dérivés de la fraise vous présentent leurs étals et vous accueillent sur la place du Château devant la mairie. Brocanteurs et vide-grenier sont également présents dans tout le village. Au détour des ruelles : des parfums délicieux, des fanfares, un manège pour enfants, des animations diverses vous invitent à gagner des paniers de fraises ou à des dégustations de fraises.

> 16h : Cour du château Cambis, les élus attribuent aux 2 parrains de cette fête, Cécile Bois, actrice et comédienne, et André Sube, pâtissier disciple d'Escoffier, le titre de citoyen d'honneur de Velleron.

> 17h : Concert annuel de l'ensemble à vent velleronnais « Le Fraisier », dirigé par Magali Lantin.

Le Comtat Venaissin, et plus particulièrement le Pays de Velleron sont le berceau de cette production, ils comptent parmi les plus gros producteurs de Provence : plus de 300 exploitations agricoles cultivent le fruit rouge emblématique.

Restauration sur place - Accès : place du château et rues du centre-ville - Accès libre et gratuit à la fête, parkings gratuits
Renseignements : Mairie - 04 90 20 00 71 - contact@velleron.fr - www.velleron.fr

SAMEDI 12 MAI

FÊTE DE LA VIGNE ET DU VIN

CAVES DU VENTOUX

Depuis sa création en 1995, la Fête de la vigne et du vin est un grand moment de convivialité vigneronne qui permet à tous de mieux connaître l'univers de la vigne et du vin.

Lieu : Caveaux
Restauration : sur place - sans réservation
Renseignements : Comité d'organisation de la vigne et du vin

AU PROGRAMME

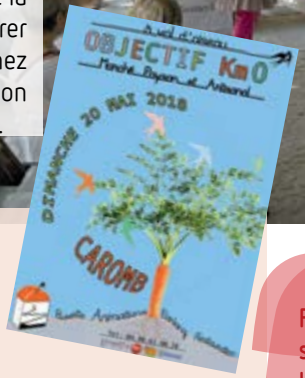
Chaque samedi du week-end de l'Ascension, les vignerons vous accueillent dans leurs chais, caveaux et vignobles, pour partager des instants et des rencontres inoubliables. Pour cette 24ème édition, des animations multiples vous seront proposées autour du thème "le vin et ses mystères". À cette occasion, de nombreuses caves du Ventoux ouvrent leurs portes au public et préparent de quoi passer un agréable moment : dégustations, visites des caves, restauration, balades guidées dans les côteaux, expositions, marché de producteurs, concours et lots à gagner, etc. Retrouvez le programme complet de nos caves sur : **www.lafetedelavigneetduvin.com**

DIMANCHE 20 MAI

FÊTE OBJECTIF Km0

CAROMB

2018 signera la 4ème édition d' « Objectif KM 0 » issue de la collaboration de la municipalité de Caromb et de l'association AMAP Vert Solidaire. Venez savourer et découvrir ces produits à l'occasion d'un moment festif et convivial. Venez vivre l'interactivité avec les artisans qui vous feront découvrir leur passion lors des démonstrations et des ateliers participatifs, pour petits et grands.



AU PROGRAMME

Samedi 19 mai

> **20h30 :** Projection du film « En Quête de sens » à la salle des fêtes de Caromb. Verre de l'amitié à 20h.

Dimanche 20 mai

> **9h-18h :** Marché paysan et artisanal, animations et ateliers participatifs pour petits et grands. Les artisans vous invitent à découvrir leurs métiers et à passer à la pratique.
> **10h et 14h :** Balade botanique « plantes sauvages », sur inscription en mairie
> **12h30 :** Repas animé et chorale gourmande
> **18h30-20h :** "Ceily Day" en concert gratuit au cœur du village

TOUTE LA JOURNÉE

Cabaret burlesque « Charivari » - Ferme pédagogique, balade à poneys, calèche - Animations et ateliers participatifs : teintures végétales, ateliers poterie, tourneur sur bois, travail du cuir, rempaillage, divers ateliers sur la thématique du recyclage, ateliers pour les enfants…

Fête « Objectif KM 0 », notre but : s'approvisionner au plus près du lieu de consommation en misant sur des produits agricoles liés au terroir, certifiés biologiques ou dans une démarche équivalente. Pour les produits artisanaux, notre territoire foisonne d'artisans qui donnent vie à des matières premières locales ou de recyclage.
S'approvisionner localement, se nourrir plus économiquement, tisser du lien dans notre territoire.

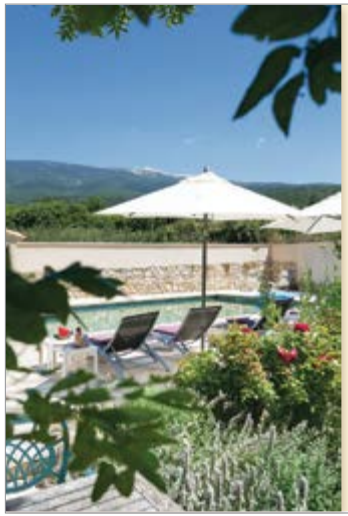
Restauration bio le midi et buvette sur place, organisées par l'AMAP de Caromb.
Renseignements et inscriptions : Mairie - 04 90 62 40 28 - fetepaysanne.caromb@gmail.com
Retrouvez toutes les informations et la grille d'animation sur Facebook : Objectif Km0

La Fourchette du Ventoux

bistrot de pays

Restaurant
Produits locaux

Quartier Piolon
84340 BEAUMONT-DU-VENTOUX
Tél. : 04 90 28 97 86
lafourchetteduventoux@gmail.com



la GARANCE HÔTEL **

3863 route du Mont Ventoux
Sainte-Colombe 84410 Bédoin
+33(0)4 90 12 81 00
info@lagarance.fr www.lagarance.fr

La Provence à vélo · Certificat d'Excellence tripadvisor · France Guide Michelin 2016 · Green Key

DOMAINE DU
TIX

PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT
CAVE PARTICULIÈRE - MORMOIRON

www.domaine-du-tix.com
Tél. : 04 90 61 84 43
contact@domainedutix.fr

Ouvert :
de mai à septembre : du lundi au samedi 10h à 12h15 - 14h à 18h30
d'octobre à avril : du lundi au vendredi 10h à 12h - 14h à 18h
Fermé dimanche et jours fériés

L'ÉTABLE MONTILIENNE

David Aurand

Élevage de cochons en plein air à Monteux

Viande et charcuterie

Ventoux saveurs

350, chemin de Marignane - 84170 MONTEUX
Tél. 06 15 39 21 28

Bienvenue à la ferme

DIMANCHE 10 JUIN

12ème FESTIVAL DE LA CERISE ET DU TERROIR

VENASQUE

Dès le mois de mai et jusqu'à mi-juillet, les variétés de cerises cultivées sur les contreforts du Mont Ventoux font le bonheur des consommateurs. Pour fêter la cerise, la confrérie de la cerise des Monts de Venasque organise son festival de la cerise et du terroir : la journée est consacrée à la dégustation, et à la vente des cerises des Monts de Venasque et de produits du terroir du Ventoux, avec de nombreuses animations. Cette 12ème édition fêtera deux anniversaires : les 40 ans de la marque Monts de Venasque et les 20 ans de la Confrérie.

Créée par un groupement de producteurs, la Cerise des Monts de Venasque, juteuse, charnue et craquante, est la première marque de cerises haut de gamme en France. Elle est cultivée dans 21 communes du Comtat Venaissin et du Mont Ventoux par 50 producteurs, et 1 500 tonnes de ce diamant rouge sont commercialisées chaque année..

AU PROGRAMME

- **> 9 h :** ouverture au public (entrée libre)
- **> 11 h :** défilé des Confréries et inauguration
- **> 11h30 :** intronisations
- **> 12h30 :** apéritif offert à tous
- **> 14 h :** animations Enfants - Dessins - Atelier création - "Pêche à la cerise" - Maquillage
- **> 16 h :** animation culinaire par les Disciples Escoffier avec la réalisation de 3 plats à base de cerises

L'Art et la Cerise :
Exposition peinture dans les rues du village.
Jeu gratuit avec élection du plus beau tableau.
Pour le gagnant : 1 plateau "Découverte cerises".

Accès : place des Tours à Venasque, entrée, parkings et navettes gratuits depuis le bas du village.
Restauration sur place - sans réservation Renseignements : Confrérie de la Cerise des Monts de Venasque : 04 90 67 37 46
Bureau d'Informations Touristiques : 04 90 66 11 66 - otvenasque@wanadoo.fr - www.tourisme-venasque.com

Bistro et Restaurant Gastronomique

Déjeuner tous les jours sauf le mardi à partir de 19 €
Dîner tous les soirs à partir de 41 € - Grande terrasse fermée

8, Place Napoléon - 84380 Mazan - Tél. : 04 90 69 62 61
reservation@chateaudemazan.com - www.chateaudemazan.com

DIMANCHE 24 JUIN

26ème FOIRE À LA CERISE

MALEMORT-DU-COMTAT

Cette année encore, l'association Calvias, en partenariat avec l'association ''Cerise des Coteaux du Ventoux'', le groupement de producteurs "Val de Nesque", la municipalité, les artisans et commerçants de Malemort-du-Comtat, vous accueille pour sa traditionnelle Foire à la Cerise. Découvrez les cerises de nos producteurs au travers du stand de vente de cerises, jus de cerises, sirops, glaces et thés à la cerise. Seront également présents, de nombreux exposants de produits de terroir (huile d'olive, vin de l'appellation Ventoux,...) et de produits artisanaux.

Le temps des cerises commence dès la mi-mai avec la variété Burlat et se prolonge jusqu'à mi-juillet avec différentes variétés comme la Summit, la Van, la Belge... Avec près de 2 700 hectares plantés, et une récolte de 15 000 à 20 000 tonnes, le Vaucluse reste le premier producteur français de cerises.

AU PROGRAMME

Tout au long de la journée :

Un animateur présentera les exposants ainsi que les animations - Ambiance avec une peña - Ferme pédagogique - Jeux en bois et jeux anciens - Personnages costumés - Maquillage, tatouages, ballons, échasses... Vide grenier - Tombola

- **> 11 h :** Ouverture officielle de la 26ème foire à la Cerise
- **> 12h :** Verre de l'amitié
- **> 15h :** Concours du cracher de noyaux de cerises avec remise de lots

Buvette et restauration rapide sur place. Accès parkings gratuits : Grande place de la salle des fêtes et parking de La Malotière (direction Blauvac). Accès à la foire au centre du village : Boulevard Félix Gras et sous les platanes. Inscriptions et renseignements : Association Calvias : 06 14 79 40 13 ou 06 81 45 03 12 - jeanlouis.lambertin@gmail.com - contact.calvias@gmail.com

Les Jardins de Venasque
Biodynamiques
demeter
AB

Venez à la ferme randonner avec un ÂNE ou en TROTTINETTE ELECTRIQUE TROTRX autour de Venasque.

C.Taillefer - tél. 06 07 41 14 75 - www.venasqu-anes.com

Les Confitures d'Eliane

629, route du Levadon - 84260 Sarrians - Tél. 04 90 65 52 08

NOUVEAU : espace RESTAURATION

Les Jardins du Ventoux

Fruits et légumes
Spécialités régionales - Fromagerie
644 route de Carpentras
84570 Mormoiron
06 19 99 92 34

DIMANCHE 1ER JUIL.

FÊTE DE LA LAVANDE

FERRASSIÈRES

Cette journée est dédiée à la connaissance de la lavande : la façon de la cultiver, de la récolter, avec la coupe à la faucille, la distillation à l'ancienne..., les ateliers (senteurs, confection de savons, teinture végétale...). À la fin de la journée, la lavande n'aura plus de secret pour vous ! Grands espaces balayés de bleu intense, symphonie d'odeurs et de chants de cigales : Bienvenue au pays des lavandes !

C'est vers 1920 que la lavande commence à être cultivée sur le plateau de Sault. Deux variétés sont produites : la lavande fine et le lavandin. La lavande vraie fournit une essence très odorante, la plus chère, utilisée en pharmacie, parfumerie et aromathérapie.

AU PROGRAMME

> 9h30 : Balade accompagnée par quelques villageois, qui se feront un plaisir de partager leurs connaissances et leurs savoir-faire (2h30)
> 10h : Balade avec Daniel Villanova, guide de montagne (2h)
> 10h30 : Balade sans difficulté à la découverte des champs de lavande (1h)
> 16h : Démonstration de coupe de lavande à la faucille par les villageois

Toute la journée :
- Balades en calèche
- Déambulation dans le village de la troupe musicale Le Condor
- Saynètes en provençal par la Chourmo dis Afouga
- Exposition vente des produits du terroir
- Un « Repas terroir » avec les produits du Ventoux et différents stands de restauration rapide (grillades, crêpes, salades, boissons...)
- Les ateliers senteurs, fuseaux, confection de savons, teinture végétale...

Restauration et buvette sur place. Parking et entrée gratuits.

Renseignements : OTI Ventoux Sud - site de Sault : 04 90 64 01 21 - sault@ventoux-sud.com - www.ventoux-sud.com
OT de Montbrun-les-Bains : 04 75 28 82 49 - ot@montbrunlesbains.com - www.montbrunlesbainsofficedutourisme.fr
www.fete-lavande.com

MONTBRUN LES BAINS
DIMANCHE 02
SEPTEMBRE 2018

Bien-être au Naturel

12ÈME ÉDITION

ANIMATIONS TOUTE LA JOURNÉE

Conférences de
Jean-Yves Meignen,
hypnose, GiGong,
Balade botanique,
atelier cuisine...
Découverte des tiny houses

Pour les enfants :
Ateliers récup créatifs...

UN ESPACE DÉTENTE :
massage, réflexologie,
mais aussi tarologie...

GRAND MARCHÉ BIO, BIEN-ÊTRE ET PLANTES

Restauration sur place

www.bienetreaunaturel.fr - tél. 04 75 28 82 49

DIMANCHE 8 JUIL.

FÊTE DE LA FIGUE

CAROMB

Caromb célèbre pour la 12ème année consécutive son fruit emblématique : la figue longue Noire. La « Confrérie de la Figue Longue Noire de Caromb » et l'association les « Arts ô Soleil » vous accueillent toute la journée dans les rues du village pour découvrir, déguster ou cuisiner la figue. À l'origine de ce trésor est le figuier : premier arbre cultivé par l'homme et ce depuis des millénaires. Il est le symbole de la générosité, de la survie et de l'abondance.

La figue est depuis toujours chez elle en Provence où elle fait partie des treize desserts de Noël. Bien implantée au pied du Ventoux, on l'y cultive en vergers dès le XIXème siècle. Recherchée par les gourmets, la figue Longue Noire de Caromb se déguste fraîche, sous forme de confitures et chutney ou encore séchée...

AU PROGRAMME

> 9 h : Ouverture au public du marché de producteurs de figues, des artisans d'art mettant en valeur la figue et des artisans gourmets locaux
> 11 h : Chapitre de la Confrérie et intronisations
> 11 h30 : Défilé des Officiels et des Confréries à travers les rues du village
> 12 h30 : Apéritif offert à tous par la Cave Saint Marc
Exposition de photos à la chapelle des pénitents : plus de 50 variétés de figuiers. Issues du conservatoire de la figueraie de Caromb.
L'ensemble musical Bandùra déambulera dans les rues du village et nous offrira sa musique colorée et festive.
Des animations gratuites pour les enfants avec le manège de Babs le Clown et des jeux en bois.
Nombreuses autres animations et surprises tout au long de la journée.
Fin vers 19 heures.

Nombreuses possibilités de restauration sur place, à l'ombre des platanes du village. Accès : entrée, parking et navette gratuits
Renseignements : www.ville-caromb.fr - www.confreriefigue-caromb.com
Confrérie de la Figue Longue Noire : 06 12 93 08 54 - confreriefigue.caromb@orange.fr

FABRIQUE ARTISANALE

Confitures, sirops, fruits au vinaigre, préparations d'olive, confits et caviars de légumes, chutneys, vinaigres à la pulpe de fruits... cuisinés à quatre mains sans colorant ni conservateur dans notre atelier au pied du Mont Ventoux.

CUISINÉ ARTISANALEMENT EN PROVENCE

RUCHOFRUIT

condiments, confitures et tartinables depuis 1989

Visite et démonstration
sur rendez-vous.
210, Combe de Canaud
84 410 FLASSAN
Tél. : 04 90 70 24 33
www.ruchofruit.fr

Pépinières BRUSSET

LE FIGUIER

depuis trois générations

Notre spécialité

Plants de figuiers — plus de 80 variétés

Figues fraiches — en saison, cueillies à maturité à la propriété

Confitures, chutney — de figues

Vente directe à la pépinière et par correspondance

Vente aux particuliers et aux professionnels

1302 Route d'Aubignan 84330 CAROMB — 04 90 62 31 23 - 06 31 15 84 22

Site : www.figuiers.com

Groupama

Agence de MAZAN

54, Chemin des Jacomettes
84380 MAZAN

Tél. 04 90 69 75 29

Ouvert
du lundi au vendredi
8h30-12h30 et 13h30-17h30

SAMEDI
14
JUIL.

8ème MARCHÉ DES PRODUCTEURS D'ABRICOT

LE BARROUX

L'abricot, fruit délicieux et gorgé de soleil est célébré chaque 14 Juillet dans le village du Barroux, au pied du Géant de Provence.
De nombreux exposants et des animations pour satisfaire les acheteurs et les promeneurs.

AU PROGRAMME

Autrefois, au cœur de l'été, une effervescence quotidienne gagnait le Barroux et les communes alentours pendant tout un mois : les confiseurs, les confituriers et les grossistes qui fournissaient les halles et étals de marché jusqu'à Paris venaient alors acheter en direct cette production réputée, prospérant au pied du versant sud-ouest du mont Ventoux.

> de 9h à 18h : Des producteurs d'abricot du Barroux "exclusivement", proposent leurs différentes variétés d'abricots cueillis à maturité, ainsi que les produits dérivés (jus de fruit, confitures, pâtes de fruit). Des artisans viennent compléter l'offre des producteurs avec des biscuits, des fruits confits, des glaces à l'abricot évidemment !
De nombreux exposants/créateurs (bijoux, poteries, décorations de jardin...) sont également présents. Plusieurs animations gratuites sont proposées pour les petits et les grands : ambiance musicale et galégeades avec "Lucas & Nana" et leur orgue de Barbarie, jeux géants en bois, manège à vélo, sculpture sur ballons, pêche à l'abricot, maquillage sur visage.

> de 20h à minuit :
Restauration et bal organisé par la municipalité.

Toute la journée : Restauration et buvette organisées par l'association "les Cousettes dou Barrous". Participation des restaurants du village qui proposent des menus mettant l'abricot en valeur :"La Maison d'Eugène", "L'Entre Pot's", "Les Géraniums".

Renseignements : Line Isnard-Berthomier - 06 11 54 59 70 - line.isnard@cegetel.net
Lieu : Place Saint-Denis et place de la Barbière

Le JARDITRAIN

1/25e

186 Chemin Neuf,
84210 Saint-Didier
04 90 40 45 18
www.lejarditrain.com

Vacances de Pâques : tous les jours de 14h à 18h
Avril - mai - juin - septembre - octobre : mercredi - samedi - dimanche
Jours fériés et Pont de l'Ascension de 14h à 18h
Juillet - août : Tous les jours de 10h à 18h30 non stop
Vacances de Toussaint : tous les jours de 14h à 17h30
Vacances de Noël : tous les jours de 14h à 17h30 (Fermé les 25 déc. et 1er jan.)

Ma/Me/Ven/Sam
7h30-12h30
et 17h - 20h

Jeudi 7h30-12h30
Dim 8h-12h
Fermé le lundi

ÉPICERIE - CAFÉ

L'épi café

Proximité et convivialité au coeur du Barroux
56, chemin neuf – 84330 Le Barroux – 04 90 46 57 83/09 66 97 57 83
lepicafe@orange.fr

bistrot de pays

Le Saint Romain

** VUE PANORAMIQUE **

Restaurant - Bar - Salle de réunion
Gîte d'étape (chambre PMR)

Aire de jeux, terrain de pétanque
Local pour vélos

46, rue du Capitaine Crillon
84410 CRILLON-LE-BRAVE
Tél : 04 90 65 34 25
email : winewarrior@hotmail.fr
Fermé dimanche soir et lundi en basse saison

DIMANCHE 15 JUIL.

FÊTE DU MELON ET DES PRODUITS DU TERROIR

PERNES-LES-FONTAINES

© François Vachet

L'Association des Commerçants et Artisans Pernois organise pour la 19ème année consécutive la fête du Melon. Dès 16h, les producteurs locaux seront à votre disposition pour vous faire découvrir ce fruit avec des dégustations. Venez partager un moment de délice avec les producteurs de melon de Pernes-les-Fontaines, et de nombreux artisans et commerçants locaux.

La production du melon est importante dans le Comtat Venaissin grâce à l'abondance de l'eau fournie par le canal de Carpentras. Avec 36 000 tonnes de melons par an en moyenne, le Vaucluse est le deuxième département producteur et couvre 13% de la production nationale avec 430 exploitations productrices.

AU PROGRAMME

> **19h :** Inauguration officielle
> **20h :** Apéritif offert à tous
> **20h45 :** Intronisations
> **21h :** Repas avec animations
> **22h :** Intronisation

Toute la journée :

> Exposition et vente de melons 1er choix par les producteurs
> Pyramide de melons et dégustations de nouvelles variétés proposées par le Crédit Agricole
> Stands de produits du terroir
> Nombreuses spécialités présentées par les commerçants
> Animations et manège pour les enfants
> Animation musicale

Accès : quai de Verdun, entrée et parking gratuits. Restauration : sur place et sur réservation, sous les platanes !
Renseignements : Office de Tourisme - 04 90 61 31 04 - contact@tourisme-pernes.fr - www.tourisme-pernes.fr

En Provence…
Pernes-les-Fontaines
Un terroir gourmand !
VISITES GUIDÉES DE LA VILLE TOUTE L'ANNÉE
Pernes les Fontaines
www.tourisme-pernes.fr • Office de Tourisme 04 90 61 31 04

La Chèvrerie des Fontaines
Vente à la ferme
mardi et vendredi
de 17h à 19h
96 route de Saint-Didier
84210 Pernes les Fontaines
Tél : 06 14 67 09 69 - julie011280@cegetel.net

Domaine
L'Authentique
Huile d'Olive
Agriculture en Biodynamie
Gisèle et Claude Ughetto
06 77 88 40 17
claudeughetto@orange.fr
84330 SAINT-PIERRE de VASSOLS

MERCREDI 18 JUIL.

MARCHÉ DES TALENTS D'ICI

PERNES-LES-FONTAINES

Artisanat d'art, produits du terroir, dégustations, animations, démonstrations de savoir-faire… Le temps d'une journée, les Talents d'Ici investiront les jardins de l'Office de Tourisme de Pernes pour cette 6ème édition de leur Marché !

Mais qui sont donc les « Talents d'Ici »? Un réseau de quarante producteurs et artisans d'art, qui disposent d'un espace permanent de valorisation et de promotion au sein de l'Office de Tourisme.

AU PROGRAMME

De 10h à 19h, retrouvez :
Des producteurs d'huile d'olive, de jus de fruits, de miel, de confitures, de sirop, de vin, de bière …
Une joaillière, un marqueteur, une pastellière, des sculpteurs, des ébénistes, des potiers, des santonniers, des fileurs de verre, des facteurs d'instruments, une canneuse-rempailleuse, des peintres…

Accès : Jardins de l'Office de Tourisme, entrée et parking gratuits - Restauration : possible dans tous les restaurants de la ville
Renseignements : Office de Tourisme - 04 90 61 31 04 - contact@tourisme-pernes.fr - www.tourisme-pernes.fr

Programme

bistrot de pays

RANDO BISTROT

ÉCHAPPÉE BELLE AU PAYS DE LA LAVANDE

Dimanche 8 et samedi 21 juillet - 9h à 16h

SAINT-TRINIT

Au départ de Saint-Trinit vers les paysages typiques du plateau d'Albion entre champs de lavande et forêt clairsemée. Nous apprendrons à différencier la lavande du lavandin, connaître d'autres variétés et découvrir les fameuses constructions en pierres sèches appelées « Bories ou Jas ». À midi, étape repas au BST (Bistrot de Saint-Trinit), chez Cédric et Fabien, pour un repas qui mettra à l'honneur le miel de lavande. Après-midi, à la rencontre d'une lavandicultrice passionnée, Nathalie qui se fera un plaisir de nous présenter son métier, de partager son savoir et sa bonne humeur…

RANDO BISTROT

SAVEURS D'AUTOMNE SOUS LE CHÂTAIGNIER

Samedi 20 et dimanche 21 octobre - 9h à 16h

SAINT-TRINIT

Couleurs chaudes dans les arbres, douceur du climat, recettes gourmandes, tels sont les signes de l'arrivée imminente de l'automne et de la récolte des châtaignes, et les thèmes de notre randonnée. Sur le chemin, Daniel, notre accompagnateur, nous aidera à identifier les champignons qui pullulent à cette époque dans les forêts du plateau d'Albion. À midi, Cédric et Fabien nous accueilleront au BST (Bistrot de Saint-Trinit), où la châtaigne sera à l'honneur. L'après-midi, nous irons à la rencontre de Michel, le producteur qui fournit le bistrot. Il nous fera partager sa passion de la terre et de la culture locale au cœur de sa châtaigneraie.

Votre accompagnateur : Daniel Villanova/Ventoux Passion Nature
Les rencontres : Nathalie Busi et Michel Archange
Le Bistrot de Pays : « Le BST » - Fabien Depoorter et Cédric Augier
Niveau de difficulté : facile - **Distance :** 9 km de marche
34 €/pers. tout compris (20 €/enfant - 12 ans)
Réservation : 06 58 29 43 10

VENTOUX PASSION NATURE

DIMANCHE 22 JUIL.

FÊTE DES AOC VENTOUX

BÉDOIN

Vivez en relief !
Au pied du Géant de Provence, dans le typique village de Bédoin, venez rencontrer les vignerons de l'AOC Ventoux ce dimanche de 17h à 23h. Venez à l'ombre des platanes centenaires découvrir les typicités de l'Appellation, les vins rouges, rosés,blancs, dont la fraîcheur, la vivacité... sont au rendez-vous.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

L'aire d'appellation concerne 51 communes. Les nectars produits au pied du Ventoux sont commercialisés dans toute la France, mais aussi à l'export. À ce jour, ils sont 140 domaines particuliers et 15 caves coopératives à faire partie de l'AOC Ventoux, avec 6 500 hectares de vignes et une production de 276 000 hectolitres.

AU PROGRAMME

Croquant, gourmand, gouleyant, fruité, voici un panel du vocabulaire qui vous sera utile lors de vos rencontres avec les vignerons qui vous feront partager leurs productions. Sucré, salé, odorante, amusante, pédagogique... voici quelques-uns des termes qui vous accompagneront lors de votre découverte des stands des producteurs locaux « Ventoux Saveurs ». Folklore et animations seront également au programme pour vous divertir, avec notamment une cérémonie d'intronisation de la confrérie des vignerons de l'AOC Ventoux. Bref tout un programme en relief...

> **17h :** Ouverture de la fête, ouverture des stands de vente de verres
> **18h30 :** Inauguration de la fête avec les trompettes de la Confrérie de l'AOC Ventoux et découpe du ruban officiel par les élus présents
> **20h :** Repas « Saveurs du Ventoux »

Et tout au long de la soirée, profitez de nombreuses autres animations proposées.

Accès : Avenue Barral des Baux, parkings gratuits aux entrées du village - Restauration : Brunet traiteur sur place - 20 € par personne (entrée, plat, dessert) - Renseignements : Bureau d'Informations Touristiques de Bédoin - 04 90 65 63 95 - tourisme@bedoin.fr
AOC Ventoux : 04 90 63 36 50 - info@aoc-ventoux.com

DOMAINE
LES PATYS

Vins
AOC Ventoux

Huile d'olive
AOP Provence

Dégustation - Vente

Thierry Delasalles
artisan vigneron à Bédoin 84410
2969 route des héritiers

Tél.: 06 03 56 85 06
www.domaine-les-patys.fr

Château Unang
VENTOUX

ROUTE DE MÉTHAMIS
84570 MALEMORT DU COMTAT

LUNDI AU SAMEDI
10H-12 ET 14H-18H
OU SUR RENDEZ-VOUS

TÉL : +33 (0)4 90 69 91 37
BUREAU@CHATEAUUNANG.COM

WWW.CHATEAU-UNANG.COM

DIMANCHE 5 AOÛT

FÊTE DES MOISSONS ET DU TERROIR

REVEST-DU-BION

La journée incontournable du plateau d'Albion. Dans un panorama exceptionnel, à 1000 mètres d'altitude entre Ventoux, Lure et Luberon, Revest-du-Bion vous accueille pour la 20ème édition de la fête des moissons et du terroir, organisée par le comité des fêtes. Cette année encore, le matériel agricole ancien se mêlera à la modernité dans de nombreuses démonstrations.

Au siècle dernier le blé dur était la principale culture du village. De nos jours la production agricole est plus diversifiée ; les céréales, la lavande et le lavandin cultivés créent un paysage très coloré avec le Ventoux en toile de fond.

AU PROGRAMME

> **10h :** Ouverture de la manifestation par un défilé de tracteurs anciens dans les rues du village

Toute la journée :

> Grand marché provençal et des produits du terroir (100 exposants)
> Exposition et démonstration de matériels agricoles anciens
> Démonstration de battage à l'ancienne avec deux batteuses de 1920 et 1950
> Animations diverses

> **12h :** Repas champêtre à l'ombre des châtaigniers (entrée du terroir, tranche de gigot au feu de bois, haricots verts, fromage de chèvre, glace, vin et café). Participation aux frais : 20 €.
> **15h30 :** Concours de boules pétanque - sur inscription - (3j x 2b) - 150 euros de prix
> **17h30 :** Tirage de la tombola et clôture de la journée

Grand parking gratuit - Restauration sur place - Renseignements et réservation : cdf.rdb@free.fr
Tél. 06 62 52 10 44

LA CUISINE PLAISIR, SANTÉ & ÉTHIQUE

TOSSOLIA

IDEE Végétale

Une large gamme de TOFUS natures, parfumés et cuisinés
et de hachés et steaks végétaux

SOJA sud de France

SCOP TOSSOLIA - Le Quarti
04150 Revest du Bion
Tél. 04 92 77 00 99
www.tossolia.com

Vente en direct

AB

Fromagerie d'Albion

Banon A.O.P

OUVERT TOUTE L'ANNÉE 7J/7

GAEC DE LA BELLIMURE
84390 ST-CHRISTOL D'ALBION
Tél. 07 83 07 88 43

Fromages fermiers de Chèvre

Gîte communal
L'ERMITAGE

Le calme,
la tranquillité,
le recueillement,
au pied du géant de Provence
face à de vastes étendues...

Adossé à la chapelle romane Notre-Dame de l'Ortiguière au Revest-du-Bion (04)

Renseignements & Réservations
06 62 52 10 44
www.revestdubion.fr

Les Marronniers

Restaurant
Pizzeria
Chambre
Service traiteur

04 92 79 80 14

Avenue Clémenceau - 04150 - Revest Du Bion
lesmarronniers04@hotmail.fr

DIMANCHE 5 AOÛT

FOIRE-CONCOURS AUX AGNELLES ET BÉLIERS PRÉALPES DU SUD

SAINT-CHRISTOL D'ALBION

Pour cette 60ème édition, vous pourrez observer de près la vie des éleveurs ovin, leur travail, découvrir la race des Préalpes du sud, ou prendre l'air sur le plateau de Sault. Des animations pour tous, enfants et adultes.

AU PROGRAMME

> **10h** : ouverture officielle de la foire et début du concours. Les bêtes sont présentées au jury afin d'être notées.
> **11h30 :** remise des prix aux éleveurs lauréats.
> **12h :** le repas champêtre des bergers est servi en plein air (grillades d'agneau).

Toute la journée :

> Démonstrations de dressage de chiens de berger et de tonte de brebis, cardage et tissage de la laine.
> Présentation de l'élevage ovin et de la filière « Porcs plein air Ventoux ».
> Foire Artisanale et marché des produits locaux avec la participation des producteurs du réseau « Bienvenue à la ferme ».
> Le « Brebiss parc » et ses jeux pour enfants, balades à poney, théâtre de rue.
> Demi-agneaux à gagner lors du grand jeu quizz "Foire aux agnelles".

La région PACA est la troisième région ovine de France. En Vaucluse, environ 500 tonnes de viande ovine sont produites chaque année. Les 93 éleveurs et leurs 30 000 brebis se répartissent surtout dans les zones de montagne, entre Ventoux et pays d'Apt.

Restauration : un repas des bergers – 19 € par personne (10 € pour les moins de 12 ans)
Renseignements : FDO de Vaucluse - 04 90 84 01 01
OTI Ventoux Sud - 04 90 64 01 21 - sault@ventoux-sud.com - www.ventoux-sud.com

MARDI
14
AOÛT

VINS EN TENUE DE SOIRÉE

CAROMB

La Confrérie du Plant de Vigne organise la 5ème édition de la fête "Les Vins en Tenue de Soirée". Une soirée dédiée à la dégustation dans une ambiance musicale et festive. De nombreux vignerons du village et des communes avoisinantes, St-Hippolyte-le-Graveyron, Le Barroux, Modène et St-Pierre-de-Vassols, seront au rendez-vous pour mettre en valeur l'AOP Ventoux ainsi que les IGP. Les restaurateurs et traiteurs locaux seront aussi de la fête avec leurs productions gourmandes à déguster à l'ombre des platanes de la place du Cabaret.

Les domaines partenaires de la soirée : Domaine La Rêverie, Cave Saint Marc, Domaine Cressenton, Domaine J&D, Domaine Lou Magnan, Domaine des Enchanteurs, Domaine Chaumard, Domaine Vintur, Château Juvenal, le Clos des Patris, Saint Jean du Barroux, Domaine du Pastre.

Information : Bureau d'Information Touristique de Caromb : 04 90 62 36 21

Cave Dégustation • Produits du Terroir
Visites guidées

Ouvert tous les jours de 10h à 13h & de 15h à 19h
5386, route de Malaucène
Rond point Caromb/Aubignan
84200 CARPENTRAS-SERRES

Infos et réservations : 04 90 28 82 72
info@vintur.fr • www.vintur.fr

Apéros-Concerts : le jeudi soir en juin-juillet-août

MERCREDI 15 AOÛT

FÊTE DE LA LAVANDE

SAULT

Depuis 1985, la fête de la lavande à Sault est devenue une journée incontournable célébrant l'emblématique fleur de la Provence, ce parfum, cette couleur et ce décor "100% estival ". Passionnés et inconditionnels fêteront à Sault ce 15 Août la 34ème édition ! Elle a pour but de promouvoir la lavande et le Pays de Sault.

Le Vaucluse est le premier département producteur de lavande fine (plus du tiers de la production française). Il produit aussi beaucoup de lavandin. Depuis 1981, une AOC « Lavande de Haute Provence » permet de repérer l'excellence des productions locales face à la concurrence étrangère.

AU PROGRAMME

Toute la journée : Animation pour enfants, exposition d'une ruche pédagogique vivante, marché des produits de la ferme, coin des artisans, coin des producteurs, salon du livre, salon des peintres...

Temps forts : Le matin à partir de 10h : Coupe de lavande à la faucille (Championnat de France pour professionnels et concours pour amateurs), puis défilé avec groupes folkloriques provençaux, animations musicales, attelages garnis de lavande, tracteurs et vélos anciens.

> **12h30 :** Grand repas champêtre avec produits du terroir, à l'ombre des chênes (réservation très conseillée).
> **14h30 :** Reprise des animations "lavande, apiculture", puis défilé suivi d'un spectacle de clôture vers 18h.
> **22h :** Bal populaire dans le village et animations dans le cadre des fêtes votives.

Accès : hippodrome du Défends de Sault, route de Saint-Trinit (liaison entre l'hippodrome et le cœur du village). Entrées, parkings, navettes bus ou calèche gratuits - suivre le fléchage - Restauration : repas champêtre, buvette et restauration rapide - Pour en savoir plus : www.fetedelalavande.fr - Facebook : fetedelalavandesaultenprovence - Instagram : fetedelalavande - Mail : fetedelalavande@gmail.com - OTI Ventoux Sud - Sault : 04 90 64 01 21

RUE DE LA REPUBLIQUE - SAULT

la Maison des Producteurs

04 90 64 08 98

Vente directe

les Lavandes de Champelle

06 82 53 95 34 / www.lavande-champelle.fr

"Route du Ventoux" à 3 km du village de Sault

Le Restaurant de l'Atelier à BRANTES

Le Belvédère de la Tour Toscane en face de l'église

« Chez Martine »

Du 1er mai au 30 septembre : les samedis, dimanches, et jours fériés de 11h à 19h

www.faiencedebrantes.com - tél. : 04 75 28 03 37

DIMANCHE
19
AOÛT

MARCHÉ POTIER

CRILLON-LE-BRAVE

La commune a mis en œuvre un programme de redynamisation du cœur du village par la création de commerces de proximité tout en gardant l'authenticité du village : un Bistrot de Pays « Le St Romain » créé en 2013 et une boulangerie pâtisserie « Le Fournil de Crillon » ouverte le printemps dernier. En 2014, elle décide d'organiser en partenariat avec Terres de Provence le 1er marché de potiers : la qualité des objets exposés, la beauté du village, l'ambiance... tout y était pour faire de cette manifestation un franc succès (avec près de 3 000 visiteurs) confirmé les années suivantes.

Perché à 443 m d'altitude, Crillon-le-Brave est un village provençal typique avec ses belles maisons en pierre. Il offre de magnifiques panoramas sur le "Géant de Provence" le Mont Ventoux à l'est, les plaines du Comtat Venaissin et les Dentelles de Montmirail à l'ouest. Commune agricole par le passé, Crillon-le-Brave qui compte 490 habitants est devenu un village touristique très réputé et très prisé, notamment par les cyclistes pour qui il est une étape incontournable.

AU PROGRAMME

Ce dimanche aura lieu le 5ème marché de potiers organisé par la municipalité en partenariat avec « Terres de Provence ».
30 céramistes sélectionnés seront présents pour vous faire découvrir leurs réalisations : poteries utilitaires, décoratives, sculptures et bijoux, terre vernissée, grès, raku et porcelaine.

Toute la journée :

> un atelier terre sera mis gratuitement à la disposition des enfants et des plus grands, permettant ainsi de se familiariser avec ce matériau fabuleux qu'est l'argile
> des démonstrations de tournage

Marché ouvert de 9h à 19h sans interruption.
Bistrot et buvette

Bars, restaurants et boulangerie dans le village - Renseignements : mairie de Crillon-le-Brave – 04 90 65 60 61
www.crillonlebrave.fr - www.terresdeprovence.org

UNE IMMERSION
dans le monde DES ARÔMES

arôma plantes
DISTILLERIE

Visite de la distillerie • Exploration du Lavandoscope
Parcours de la Plantothèque
Galerie exposition • Boutique

Accès libre et gratuit - Ouvert 7J/7

Route du Mont Ventoux - Sault-en-Provence - www.distillerie-aromaplantes.com

MARCHÉ POTIER
CRILLON-LE-BRAVE

DIMANCHE
19 août 2018
9 H / 19 H
PLACE DE LA MAIRIE

TOMBOLA GRATUITE

ANIMATION ENFANTS
DÉMONSTRATION
DE TOURNAGE

FABRICATION ARTISANALE (four biomasse)
31, rue du capitaine Crillon - 84410 Crillon le Brave
Tél. 04 90 35 15 58 - histoiredegout84@gmail.com

DIMANCHE
2
SEPT.

FÊTE DU PETIT ÉPEAUTRE ET DE LA GASTRONOMIE

MONIEUX

Toute la journée, dès 10h30, au cœur du pittoresque village de Monieux, la fête du petit épeautre et de la gastronomie vous proposera un panel exceptionnel de produits du terroir et des rencontres avec les producteurs. Une fête conviviale placée sous le signe de la gourmandise, dans un cadre unique au pied des Gorges de la Nesque.

Le petit épeautre de Haute-Provence ou engrain, est la plus ancienne céréale de notre civilisation méditerranéenne ; il fait l'objet d'une IGP (Indication Géographique Protégée). Une trentaine d'agriculteurs le cultive sur 150 à 200 hectares en Vaucluse, dont 100 ha en agriculture biologique.

AU PROGRAMME

Tout au long de la journée :

> Stands de produits du terroir
> Recettes en direct exécutées par de grands Chefs
> Apéritif dînatoire
> Concours de cuisine
> Animations musicales dans les rues du village

Accès : centre du village, entrée et parkings gratuits - Restauration : Restaurant les Lavandes (réservation au 04 90 64 05 08) ou repas au plan d'eau ou sur la fête à l'Espace Gourmand (parking de l'église) - Renseignements : Office de tourisme de Monieux et des Gorges de la Nesque : 04 90 64 14 14 - www.ventoux-sud.com - monieux@ventoux-sud.com

DIMANCHE 23 SEPT.

FÊTE DU RAISIN MUSCAT DES TERRASSES

VILLES-SUR-AUZON

Vous trouverez au cours de cette fête, créée par des producteurs du village, de nombreux stands vantant les produits du terroir, l'artisanat local et les producteurs de raisin. Dégustation, vente et rencontre avec les agriculteurs durant toute la journée. En plus des producteurs de raisin de table et des viticulteurs, des producteurs d'huile d'olive, de truffes, de pains spéciaux, de miel, d'épeautre, de pain d'épices, de pâtisseries, de confitures, de jus de fruits naturels, de lavande et des produits dérivés seront présents lors de cette fête.

Les variétés de raisin cultivées dans le Ventoux couvrent toute la palette des nuances et des saveurs. La plus prestigieuse et la mieux adaptée au terroir est le Muscat de Hambourg. Le Muscat trouve son plein développement agronomique dans un contexte pédoclimatique d'excellence à 220 m d'altitude de moyenne.

AU PROGRAMME

Toute la journée :

> présentation du foulage et pressurage du raisin
> animations musicales
> ateliers d'initiation à la dégustation de vin ou de fromage
> nombreuses animations pour les enfants

FESTIVAL VENTOUX SAVEURS

Accès : sur le cours et place de la Mairie, entrée et parkings gratuits
Restauration : buvette, point chaud et plusieurs restaurants à proximité - Renseignements : OTI Ventoux Sud - Villes-sur-Auzon - 04 90 40 49 82
villes-sur-auzon@ventoux-sud.com - www.villes-sur-auzon.fr - www.ventoux-sud.com

DIMANCHE 30 SEPT.

5ème MARCHÉ AU MIEL ET AUX SAVEURS

PERNES-LES-FONTAINES

© François Vachet

Cette cinquième édition du Marché au miel et aux saveurs est proposée par la ville de Pernes-les-Fontaines et le Syndicat des Apiculteurs du Vaucluse.
Devenue le rendez-vous apicole du département, cette journée sera dédiée à la découverte de l'apiculture et aux bienfaits des produits de la ruche ; l'occasion de rencontrer et de partager le quotidien des apiculteurs et le monde fantastique de l'abeille.

Le miel est très présent en Vaucluse, avec notamment le miel de lavande qui représente la moitié de la production vauclusienne et fait du département l'un des premiers producteurs de France. La richesse de la flore de notre territoire permet aussi l'élaboration de miels à saveurs aromatiques très typés et prisés des consommateurs : miel de thym, romarin, garrigue, et miellat.

AU PROGRAMME

Il y aura du miel pour tous les goûts, des pains d'épices, sans oublier le pollen et la gelée royale pour préparer nos défenses immunitaires à l'hiver. Nous dégusterons et découvrirons aussi les produits et savoir-faire du terroir, mélange de saveurs et de gourmandises (fromages, vins, huile d'olive, produits de la ferme, etc.).

Toute la journée

Des animations gratuites seront proposées :

> Extraction du miel, dégustation-vente
> Ruche en verre géante
> Fabrication de nougat sur place et dégustations
> Expositions

FESTIVAL VENTOUX SAVEURS

Lieu : Place Frédéric Mistral - Restauration sur place - Renseignements : OT de Pernes-les-Fontaines - 04 90 61 31 04
communication@perneslesfontaines.fr - www.tourisme-pernes.fr

CLAUVALLIS
Les Vignerons Paysans

PARTAGEZ SAVOUREZ

DÉCOUVREZ DÉGUSTEZ

SAINT - DIDIER
976 Route de la Courtoise
Tél 04 90 66 01 15

L'ISLE SUR LA SORGUE
388 Cours Fernande Peyre
Tél 04 90 38 13 54

www.clauvallis.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

SILVAIN
Une histoire de saveurs

NOUGATERIE - CONFISERIE
SALON DE THÉ - ESPACE GLACIER

4 place neuve, 84210 Saint-Didier
04 90 66 09 57 - WWW.NOUGATS-SILVAIN.FR

VISITES GRATUITES DE LA FABRICATION
Boutique ouverte 7j/7 de Juin à Décembre, fermée le lundi de Janvier à Mai.

DIMANCHE
30
SEPT.

FÊTE DES ÉLEVEURS EN VENTOUX

SAVOILLANS

FESTIVAL VENTOUX SAVEURS

Les ruelles de Savoillans accueillent le monde de l'élevage pour une grande journée de fête, de création et d'échanges au cœur de la vallée du Toulourenc. Marché des produits de l'élevage de 9h30 à 18h. Fromages fermiers, produits ovins et porcins, escargots, miel, produits du Toulourenc et du Ventoux (petit épeautre, lavande). Mais aussi vins bio AOC Ventoux, huile d'olive, jus de fruits, confitures et pain au feu de bois de la boulangerie de Savoillans.

Les moutons, les agneaux et les bergers appartiennent depuis des siècles à la tradition provençale. Entre le XIV^{ème} et le milieu du XIX^{ème} siècle, l'élevage ovin prend son essor. L'agneau reste de nos jours la principale production animale du Ventoux et l'une des viandes les plus prisées. On en consomme en Provence deux fois plus que dans le reste du pays.

AU PROGRAMME

Au programme

Ateliers et animations permanentes :

> Découvertes gustatives, senteurs (laits, fromages)
> Atelier de pliage des feuilles de châtaignier pour le "Banon"
> Fabrication de fromage de vache avec la ferme Margolive
> Avec les Aventurières du Goût, suivez Jacqueline Toumissin, ethnobotaniste, pour une surprenante promenade botanique (après-midi)
> Présentation d'ouvrages et signatures d'auteurs avec les Editions du Toulourenc, la petite Librairie de Brantes et les Carnets du Ventoux
> Stand du réseau « Métiers d'Art autour du Ventoux »

Pour les enfants, de nombreuses autres animations : quizz élevage (avec de nombreux lots), promenades en poney, La Petite ferme

Restauration proposée par les acteurs locaux : Assiette des éleveurs : 06 62 25 04 68 - L'Auberge de Savoillans : 04 75 27 13 95
Les Aventurières du Goût : 06 27 45 77 23 - Buvette, gâteaux, et sandwichs (aire de pique-nique prévue sur place)
Renseignements : 06 64 64 40 43 et 06 62 25 04 68 - www.toulourenc-horizons.org

DU
6 OCT. AU
24 NOV.

FESTIVAL DES SOUPES

PAYS VAISON VENTOUX

FESTIVAL VENTOUX SAVEURS

UN PAYS - 15 SOIRÉES
PLUS DE 150 SOUPES EN CONCOURS

Pendant plus d'un mois, les villages du Pays Vaison Ventoux se livrent à une joute amicale où les soupes préparées par les habitants sont jugées afin d'élire la soupe "Coup de Cœur" de l'année. Chaque village accueille, chacun à son tour, une soirée au cours de laquelle toutes les soupes en concours sont jugées et notées par un jury. Le public présent est convié à la dégustation gratuite des soupes en concours. Et pour ceux qui désirent prolonger le moment de convivialité et de partage, un repas villageois est proposé. La soirée se poursuit aux sons des galoubets et tambourins des Tambourinaïres Voconces, saupoudrée d'instants de spectacles. Et voilà 28 ans que ça dure en Pays Vaison Ventoux !

À la grande finale, à Vaison-la-Romaine, le samedi 24 novembre, public et jury participent à l'élection de la soupe "Coup de Cœur" de l'année et on fait la fête avec tous les villages du Pays Vaison Ventoux autour d'un apéritif géant et d'un repas-spectacle.

Contact : Office de Tourisme du Pays Vaison Ventoux
04 90 36 02 11 - contact@vaison-ventoux-tourisme.com
www.vaison-ventoux-tourisme.com

De nos Terres à l'Assiette
PRODUITS FERMIERS

Produits Régionaux et Artisanaux

Plats cuisinés sur place avec des fruits
et légumes de saison
Sur commande Buffets & Cocktails

Chocolats et macarons

OUVERTURE
DU MARDI OU VENDREDI : 9H-18H
LE SAMEDI : 9H-12H30

15, rue des cèdres - ZA de l'ouvèze - 84110 Vaison la Romaine
Tél. 04 90 35 58 38

DIMANCHE 7 OCT.

FÊTE DES SAVEURS D'AUTOMNE

SAULT

La fête des saveurs d'automne est l'un des plus importants marchés de producteurs du Vaucluse ; les produits proposés sont 100% Ventoux. Ce marché, dont c'est la 11ème édition, fait désormais partie des rendez-vous incontournables des épicuriens. Une quarantaine de producteurs et artisans seront au rendez-vous pour nous permettre de préparer un hiver savoureux et gourmand. Autant de saveurs à découvrir sur le site arboré de la Promenade avec le Ventoux en toile de fond.

Depuis 2008, dès la mi-septembre, le Festival Ventoux Saveurs rythme le début de l'automne autour du Géant de Provence. Durant six semaines, de nombreux agriculteurs, viticulteurs, artisans, chefs cuisiniers, mais aussi musiciens, conteurs, plasticiens se mobilisent pour mettre en valeur la dimension savoureuse du Ventoux.

AU PROGRAMME

Au programme

> **9h :** Ouverture du marché

> **11h30 :** Traditionnelle dégustation de charcuterie et caillettes proposée par le Syndicat des producteurs de porc plein air du Ventoux, suivie de l'apéritif offert par les viticulteurs de l'AOC Ventoux. Au cours de l'après-midi, découverte de la nougaterie Boyer : deux visites commentées, de 40 min, organisées.

Toute la journée

> Stands de vente directe des agriculteurs, viticulteurs et artisans du massif

> Espace livres avec des ouvrages sur le Ventoux et la cuisine méditerranéenne

> Les paniers garnis (composés essentiellement de produits offerts par les participants du marché) mis en jeu et gagnés sur France Bleu Vaucluse la semaine précédente sont disponibles sur le stand du Syndicat Mixte du Mont Ventoux et de préfiguration du Parc naturel régional du Mont Ventoux

> Tables pique-nique mises à disposition du public pour déguster les produits gourmands du marché

Renseignements : OTI Ventoux Sud - Sault : 04 90 64 01 21 - sault@ventoux-sud.com
www.ventoux-sud.com

REVEST-DU-BION

19ème FÊTE de la CHÂTAIGNE

Dimanche 28 octobre 2018

Les temps forts

Randonnée «Connaissance de la forêt»
Cueillette dans la châtaigneraie (payant)
Messe animée - Défilé des confréries
Repas-Champêtre (sur réservation)

Toute la journée

Marché des produits du terroir
Châtaignes grillées, jus de pomme pressé
Dégustations et animations

Parking Gratuit - Informations/Réservations : Fête de la châtaigne : 09 52 70 15 88
Office de Tourisme de SAULT : 04 90 64 01 21
www.fetedelachataigne.com/www.revestdubion.fr/cdf.rdb@free.fr

Suivez le **Musée de la Truffe du Ventoux** *sur*

Monieux

musée de la truffe du ventoux

Le musée de la truffe vous invite à découvrir l'histoire du diamant noir et ses secrets. Autour de la table polysensorielle, initiez-vous aux textures et aux arômes de la *Tuber melanosporum.*

Musée de la Truffe du Ventoux
Place Jean Gabert - 84390 MONIEUX - Tél. : 04 90 64 14 14

Ouverture : du 1er Avril à fin Septembre :
Tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 17h30
Entrée libre.

Ouverture : du mois d'Octobre à fin Mars :
du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h30
Entrée libre.

Producteur en Agriculture Biologique

La Ferme du Vallon

AB

www.lafermeduvallon.net
lafermeduvallon@orange.fr - 04 75 27 43 29

LE VALLON DE LA CASSE - MONTBRUN-LES-BAINS Drôme

SAMEDI
13
OCT.

MAZAN, LA MATINALE GOURMANDE

FESTIVAL VENTOUX SAVEURS

MAZAN

Voilà déjà bien longtemps, avec une terre racée et un savoir-faire en héritage, que les agriculteurs mazanais nous offrent des produits savoureux dont la renommée dépasse largement les frontières de la commune.
À chaque saison, sa déclinaison de fruits, de légumes, un véritable festival de saveurs qui s'ouvre avec les asperges, les fraises, les cerises, qui se poursuit avec les melons et les abricots, pour se prolonger à l'automne avec le raisin AOC Muscat du Ventoux. Les chefs cuisiniers, d'ici et d'ailleurs, ne s'y sont pas trompés en imaginant leur prestigieuse carte à partir de ces produits de belle qualité, qui font notre fierté. C'est pour découvrir ou re-découvrir ces talents que nous vous invitons à la 3ème édition de *MAZAN la Matinale Gourmande*, samedi 13 octobre à la cave DEMAZET, où marché des producteurs, atelier dégustation/cuisine des disciples d'Escoffier, atelier œnologie et bien d'autres encore vous surprendront, pour finir en beauté avec un déjeuner gourmand dans les chais de la cave.

AU PROGRAMME

Marché de producteurs :
> Fruits, légumes, vins et produits fermiers
> Initiation à la dégustation de vin
> Ateliers culinaires
> Visite de la cave
> Animations nombreuses et gratuites
> Stand de la librairie et présence d'auteurs en dédicace

A midi : Repas gourmand dans les Chais, à réserver

Lieu : parvis de Demazet la cave
Renseignements : Mairie de Mazan - 04 90 69 47 84 - événementiel@mazan.fr

La Ferme du Rouret
PRODUCTEUR DE SAVEURS DEPUIS 1957
AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Poulets, pintades, vin, jus de raisins, farines de blé, petit épeautre en grains et en farine, cerises, pomme de terre, raisin Muscat, melon, eaux de vie, cartagène...

Adhérent aux principes de l'Economie Sociale et Solidaire
Agriculteur Ambassadeur de biodiversité

Nous nous engageons
pour un développement durable !

La Ferme du Rouret - 679 chemin du Rouret - 84380 Mazan
Tél. : 04 90 69 84 84 - www.lafermedurouret.fr

Domaine de la CROZETTE
Groupement de producteurs de fruits et légumes

Marché Gare - 2302, chemin de Saint-Gens
84200 Carpentras - Tél. 04 90 67 63 00
domainecrozette@wanadoo.fr

Dégustation et vente de vins
Wine tasting
Pique-nique
Gourmet basket
Visite guidée
Guided tour
Ateliers oenoludiques
Wine workshop
Sentier vigneron balisé
Wine trail
Infos et réservations - *Details and booking*
+33 (0)490 619 408
contact@chateaupesquie.com

CHÂTEAU PESQUIÉ
1365B Route de Flassan, MORMOIRON
www.chateaupesquie.com

DIMANCHE
14
OCT.

CHAMPIGNONS EN FÊTE

SAINT-TRINIT

Situé au cœur du pays et du plateau d'Albion, à 859 mètres d'altitude, le village de Saint-Trinit accueille depuis 22 ans tous les passionnés de champignons mais aussi un large public appréciant les fêtes qui concilient convivialité et art de vivre.
Une journée automnale pour parfaire sa connaissance des champignons (cèpes, bolets, oronges...).

AU PROGRAMME

Toute la journée :

> Conférences de mycologues
> Marché artisanal
> Vente de produits fermiers
> Animation musicale
> Jeux pour enfants
> Buvettes
> Repas champêtre proposé par le comité des fêtes : 18 € (réservation au 04 90 75 01 85)

Accès : entrée libre, parking gratuit à l'entrée du village. Restauration également au Bistrot de Pays : 04 90 64 04 90
Renseignements : Mairie : 04 90 75 01 85 - mairie.sainttrinit.84@orange.fr - www.mairie-saint-trinit.com

france bleu vaucluse

France Bleu
Vaucluse
la radio
100% terroir

Ecoutez, **on est bien ensemble**

francebleu.fr

LE BISTROT DE SAINT-TRINIT

bistrot de pays

CUISINE TRADITIONNELLE
PRODUITS LOCAUX
VINS DE FRANCE
COCKTAILS DU MONDE
SOIREES A THEME

BAR RESTAURANT
LE VILLAGE
84390 SAINT-TRINIT
0490640490

Le Bistrot de Saint Trinit

OFFICE DE TOURISME
INTERCOMMUNAL

Ventoux Sud

Entre vignes et lavandes

www.ventoux-sud.com

Site de Sault - 04.90.64.01.21 - Sault@ventoux-sud.com
Site de Villes-sur-Auzon - 04 90 40 49 82 - Villes-sur-auzon@ventoux-sud.com
Site de Mormoiron - 06 76 07 39 27 - mormoiron@ventoux-sud.com

DIMANCHE
21
OCT.

COURGES, POTIRONS ET Cie

MONTBRUN-LES-BAINS

Montbrun-les-bains, un des plus beaux villages de France, se met aux couleurs de l'automne en organisant un marché qui réunira une grande variété de courges et autres cucurbitacées. Plaisir des yeux et des papilles, vous aurez toute une panoplie de formes et de goûts à découvrir ou à redécouvrir.

La famille des cucurbitacées c'est 130 genres, 800 espèces et peut-être 10 000 variétés au monde. La volupté de leur forme, la couleur de leur peau, la multiplicité de leurs usages, expliquent que les cucurbitacées comptent parmi les plantes les plus connues et les plus cultivées au monde. On s'en régale en soupe, gratin, confitures, gâteaux...

AU PROGRAMME

Un grand marché se tiendra dans la rue principale du village avec stands de courges, potirons, courgettes... et des produits du terroir et artisanaux.
De nombreuses activités pour petits et grands vous seront proposées : ateliers mini courges, et animations gratuites diverses.
A midi : bar à soupe et restauration en intérieur.

Contact : Office de Tourisme des Baronnies en Drôme Provençale
Montbrun-les-bains - 04 75 28 82 49

LE MAGAZINE DE VOTRE RÉGION

OFFRE SPÉCIALE
AGENDA VENTOUX SAVEURS

Abonnement 1 an = 4 numéros ⇢ **17 €** (au lieu de 19 €)
Abonnement 2 ans = 8 numéros ⇢ **32 €** (au lieu de 36 €)

CONSULTEZ ET COMMANDEZ NOS ANCIENS NUMÉROS SUR
WWW.VENTOUX-MAGAZINE.COM

VENTOUX MAGAZINE / Vaucluse Media
13, avenue Jules Ferry
84110 Vaison-la-Romaine
Tél. 04 90 62 34 14
contact@ventoux-magazine.com

26, 27 & 28 OCT.

RENCONTRES GOURMANDES

VAISON-LA-ROMAINE

Pour la neuvième année consécutive, les Rencontres Gourmandes de Vaison-la-Romaine vous proposent un savoureux week-end festif et convivial, à mi-chemin entre la saison estivale et les fêtes de fin d'année. Ce sera le moment de se retrouver autour d'un bon repas composé des meilleurs produits de nos terroirs. La musique sera également très présente avec de nombreux artistes qui vont se succéder sur la scène de l'Espace culturel et dans les allées du salon, où régnera une véritable ambiance de place de village.

AU PROGRAMME

En famille, vous viendrez à la rencontre des producteurs, artisans, et participerez aux nombreuses animations proposées : ateliers gastronomiques pour les enfants, les adultes, ou à vivre en famille, dégustations, marché de producteurs, démonstrations avec les chefs Disciples d'Escoffier, l'association des Desserts de Provence, des concours de cuisine... etc. Les Jeunes agriculteurs viendront présenter leurs cuvées et proposeront leurs meilleurs accords met-vin.
À déguster sur place ou à emporter, les délicieux produits du terroir vous attendent lors de cette manifestation belle à croquer !
Entrée gratuite - 2 € le verre de dégustation

Horaires :
Vendredi 26 octobre, de 16h à minuit
Samedi 27 octobre, de 10h à minuit
Dimanche 28 octobre, de 10h à 23h

Lieu : Espace culturel Patrick Fabre - Restauration : sur place – sans réservation
Renseignements : Mairie de Vaison-la-Romaine - 04 90 36 50 40
Programme disponible sur le site de la ville : www.vaison-la-romaine.com

VENTOUX
Le Coudounat
Apéritif du Coing...
Le Coudounat est un apéritif de coings sauvages fabriqué de façon artisanale sur les pentes du Mont Ventoux
Soleu é Destré (soleil et pressoir)
04 90 35 69 41
84340 Beaumont-du-Ventoux
www.aucoingdumontventoux.com
L'Apéritif du Coing

le Comptoir des Voconces
VAISON-LA-ROMAINE
BRASSERIE
RESTAURANT CAFÉ
CRÊPERIE
SALON DE THÉ
ANIMATIONS & PÂTISSERIES
& SOIRÉES MUSICALES
12, place Montfort - 84110 Vaison-la-Romaine - Tél. 04 90 36 00 94
info@lecomptoirdevoconces.com - www.lecomptoirdevoconces.com
OUVERT 7J/7
WiFi

biocoop
Nature Eléments
L'alimentation Bio
Fruits et légumes, épicerie, viande, poisson, ...
Vin et jus de fruits
En privilégiant les producteurs locaux
PREMIER RÉSEAU BIO EN FRANCE
Pl. de la Cathédrale
Vaison-la-Romaine
04 90 28 87 74

maison
LE SAGE
MAISON
PÂTISSIER . CHOCOLATIER . BOULANGERIE . GLACIER
864 Avenue Agricol Perdiguier - 84260 Sarrians - Tél : 04 13 07 83 69
2 Rue de la République - 84110 Vaison-la-Romaine - Tél : 04 90 36 06 75
contact@maisonlesage.com - Fermé le mercredi
www.maisonlesage.com

DIMANCHE 28 OCT.

LE REPOS DES VENDANGES

VILLES-SUR-AUZON

Le Comité de Promotion des produits du terroir et le collectif "Cultures & Culture" associés aux associations de Mormoiron, Villes-sur-Auzon et à la Cave TerraVentoux vous invitent à une nouvelle célébration - 3ème édition - de la fin des vendanges. C'est le moment où l'on passe à l'heure d'hiver ; on a envie de profiter des dernières belles journées de l'automne pour se retrouver autour des bons produits des terroirs du Ventoux. Se faire plaisir en goûtant de bons vins, profiter des produits proposés par les artisans (Noël se profile...) , et faire le plein de livres pour les longues veillées.

Les Vendanges à l'ancienne marquent la célébration de la fin de saison pour les viticulteurs, liant culture, produits de terroir et moments festifs. Le gros de la vendange est en cuve et le raisin de table se déguste lors de rassemblements conviviaux. Comme au siècle dernier, vignerons et villageois se réuniront pour fêter la fin de ces vendanges.

AU PROGRAMME

Venez partager un week-end festif, dans un cadre convivial et chaleureux, qui vous fera voyager entre spectacles partagés, culture et cultures (vins, miel, légumes d'automne, artisanats) :

Samedi 27 : Salle multifonction de Villes-sur-Auzon (face à la mairie)
> A partir de 17h : Veillée autour des mots et apéros du Sud
> 17h : Conte pour les enfants
> 18h : Retour des ateliers d'écriture, suivi d'un mesclun d'apéros concoctés par les ados
> 21h : Spectacle

Dimanche 28 : Autour de la cave Terraventoux
> 10h-17h : Marché des produits d'automne (produits locaux et artisanaux)
Animations tout au long de la journée :
Vendanges à l'ancienne, et performances d'artistes, restauration et guinguette vigneronne...
Et fin de journée en chansons !

Renseignements : Comité de promotion des produits du terroir : 06 19 99 92 34
contact@lereposdesvendanges.com - www.lereposdesvendanges.com.

DIMANCHE 28 OCT.

FÊTE DE LA CHÂTAIGNE

REVEST-DU-BION

Revest-du-Bion accueille chaque année les amoureux du goût de l'authentique et des produits du terroir dans l'allée des Producteurs . Un plaisir sans cesse renouvelé puisque c'est plus de 10 000 visiteurs qui se retrouvent chaque année pour ramasser les châtaignes dans les vergers, et déguster des centaines de cornets de châtaignes grillées. Sans compter ceux qui préfèrent les consommer sous d'autres formes de préparation : gâteaux, pains, confitures, boissons ...

Un important programme de la réhabilitation de la châtaigneraie est en cours. Sa production entre 25 et 30 tonnes est commercialisée localement en produits frais et transformés. Trois associations représentent la châtaigneraie de Haute-Provence : L'association pour la Valorisation de la Châtaigneraie de Revest-du-Bion et de sa région, le syndicat libre de propriétaires de la Châtaigneraie « Lou castagné d'Albioun », et la Confrérie des Amis de la Châtaigne de Haute-Provence.

AU PROGRAMME

La fête de la châtaigne, c'est aussi l'occasion de passer une merveilleuse journée en famille ou entre amis, pour apprécier, déguster et mieux connaître la châtaigne, et profiter des fabuleux paysages d'automne. Marché des produits du terroir - Châtaignes grillées - Jus de pommes pressées - Dégustations - Animations - Manège - Jeux d'enfants

> 9h : Randonnée "Connaissance de la forêt".
> 9h30 : Début du ramassage des châtaignes dans les vergers (payant - navette gratuite)
> 10h : Messe
> 11h : Défilé des confréries
> 11h30 : Inauguration de la manifestation par les autorités
> 11h45 : Pause apéritif
Buvette et restauration rapide - Repas Fête de la châtaigne (sur réservation au 09 52 70 15 88).
> 14h : Après-midi récréatif avec diverses animations
> 16h30 : Fin de la manifestation

Organisation : Association pour la valorisation de la Châtaigneraie de Revest-du-Bion et de la Confrérie des amis de la châtaigne de haute Provence. Renseignements : 06 62 52 10 44 - cdf.rdb@free.fr - www.fetedelachataigne.com

VENDREDI
16
NOV.

MARCHÉ AUX TRUFFES

CARPENTRAS

Marché aux truffes noires d'hiver (*Tuber melanosporum*). Tous les vendredis matin à partir du 16 novembre jusqu'à fin mars. Récoltée avec amour sur les contreforts du Mont Ventoux, la tuber melanosporum se dévoile aux acheteurs, parfois venus de très loin. Sacs et balances romaines entament alors le ballet mystérieux et discret des transactions entre le producteur et le gourmet ! Ce marché aux truffes existe depuis le XII[e] siècle, depuis la bulle du pape Raymond V, en 1155, rappelant que « aucun autre marché ne peut s'installer entre l'Ouvèze et Sorgues ».

C'est un paysan vauclusien, Joseph Talon, qui découvrit en 1810 comment, grâce au mycorhize, la truffe va chercher un arbre nourricier. Quelques pionniers plantèrent alors des chênes « mycorhizés », c'est-à-dire mis en contact avec des spores de truffe. La production prit son essor, le Ventoux devint le temple du diamant noir.

AU PROGRAMME

Chaque vendredi :

> **8h - 12h :** Marché aux truffes - Carreau de vente aux particuliers sur le parvis de l'Office de Tourisme. Accès libre.

> **9h - 10h :** Marché aux truffes - Carreau professionnel dans la cour d'honneur de l'Inguimbertine à l'Hôtel-Dieu. Carte d'accès obligatoire. Les négociations et les transactions entre professionnels ont lieu dans des espaces bien réglementés en présence d'agents municipaux qui veillent au bon déroulement du marché.

Le marché aux truffes de Carpentras est le plus important de France : ce sont les négociations interprofessionnelles (entre truffiCulteurs et restaurateurs, courtiers, conserveurs...) qui servent de référence pour le cours de la truffe. Une référence qui intervient aussi pour la qualité et le contrôle des produits. Les produits doivent pouvoir être touchés, sentis et au besoin "canifés". Les producteurs et les détaillants présentent le diamant noir dans des sacs de toile portant l'inscription « Marché aux truffes de Carpentras » ou dans des paniers d'osier (les sacs en matière plastique sont prohibés) le pré-emballé et le pré-pesé sont interdits.

** Également le Marché aux truffes d'été (tuber aestivum) - Parvis de l'Office de tourisme - Tous les vendredis matin à partir de 8 heures, du 18 mai au 31 août.*

Renseignements : www.carpentras.fr

Consommez *local* Consommez *artisanal* !

PORC DU MONT-VENTOUX

ÉLEVÉ EN

Plein air

FILIÈRE LOCALE

ARTISAN CHARCUTIER

Les Abattoirs du Pays d'APT

VIANDES & CHARCUTERIES DU MONT-VENTOUX

84490 St SATURNIN-LES-APT

raisonbleue.com

LES FÊTES DE LA TRUFFE EN VENTOUX

FÊTE DE LA TRUFFE DE NOËL

CARPENTRAS

Vendredi 7 décembre 2018
Place du 25 août 1944 - dès 9h

Bénédiction des truffes en provençal, discours de M. le Maire, défilés des confréries, dégustation de brouillade truffée, vente de truffes...
L'après-midi (sur réservation à l'office de Tourisme) : Démonstration de cavage des truffes avec un trufficulteur et son chien (15 €/pers).
www.carpentras-ventoux.com

TRUFFOLIO

PERNES-LES-FONTAINES

Dimanche 3 février 2019
Au Centre Culturel des Augustins - 8h à 18h
Entrée gratuite

Découverte de la truffe et des produits du terroir.
Vous trouverez sur les étals de nos exposants une odorante palette de tous les produits de notre région, sans oublier la reine du jour : la truffe noire *tuber mélanosporum*.
Pour plus de renseignements : **www.truffolio.org**

biocoop
L'Auzonne
Carpentras
PRODUITS BIO LOCAUX ET DE SAISON
283, Avenue ND de Santé - 84200 CARPENTRAS
tel : 04.90.60.20.10 - www.biocoopcarpentras.com
auzonne@cegetel.net
NOS HORAIRES : le lundi : 10h00/19h00
du mardi au vendredi : 9h00/19h00 - le samedi : 9h00/18h30

AUTRES RENDEZ-VOUS SAVEURS/CULTURE

● DIMANCHE 8 AVRIL – **PERNES-LES-FONTAINES**
PERNES EN FLEURS

● DU VENDREDI 13 AU LUNDI 16 AVRIL – **AVIGNON**
FOIRE D'AVIGNON

● SAMEDI 14 ET DIMANCHE 15 AVRIL – **SERIGNAN-DU-COMTAT**
PLANTES RARES ET JARDIN NATUREL - 20ème ÉDITION

● MERCREDI 18 AVRIL – **PERNES-LES-FONTAINES**
PERNES RAMÈNE SA FRAISE - de 15h à 20h

● SAMEDI 21 AVRIL – **BÉDOIN**
MARCHÉ AUX FLEURS

● DIMANCHE 29 AVRIL – **CARPENTRAS**
FÊTE DES FLEURS

● MARDI 1er MAI – **BÉDOIN**
FOIRE ARTISANALE

● MARDI 8 MAI – **BÉDOIN**
FOIRE ARTISANALE

● JEUDI 10 MAI – **VELLERON**
FÊTE DES FLEURS ET VELL'ART

● SAMEDI 12 ET DIMANCHE 13 MAI – **VAISON-LA-ROMAINE**
LES FLEURALIES

● SAMEDI 26 MAI – **SERRES /LYCÉE AGRICOLE LOUIS GIRAUD**
SALON DES VINS ET DES SAVEURS - de 9h à 13h

● SAMEDI 2 ET DIMANCHE 3 JUIN – **PERNES-LES-FONTAINES**
CHRYSALIDE 2018 :
FOIRE ÉCO-BIO "LES ÉNERGIES RENOUVELABLES"

● SAMEDI 9 JUIN – **VAISON-LA-ROMAINE**
TERROIR EN FÊTE

● SAMEDI 9 JUIN – **CARPENTRAS**
FÊTE GOURMANDE DES COMMERÇANTS

● SAMEDI 9 ET DIMANCHE 10 JUIN – **BÉDOIN**
LA RÉCAMPADO

● DIMANCHE 10 JUIN – **SAULT**
SONS DESSUS DE SAULT

● DIMANCHE 10 JUIN – **BÉDOIN**
TRANSHUMANCE/TRAVERSÉE DU VILLAGE (à partir de 18h)

● SAMEDI 16 ET DIMANCHE 17 JUIN– **CHATEAUNEUF-DE-GADAGNE**
TERROIRS EN FÊTE

● MERCREDI 20 JUIN– **SAULT**
FOIRE DE LA SAINT JEAN

● MERCREDI 11 JUILLET - **MAZAN**
FÊTE DES TOURISTES - Place du 8 mai - 18h à 20h
Dégustation-vente des produits du terroir, stands de producteurs et d'artisans locaux. Animation musicale. Apéritif offert par l'OTI Ventoux Provence.

● JEUDI 12 JUILLET – **BÉDOIN**
FOIRE ARTISANALE - de 17h à 23h

● MARDI 17 JUILLET – **SAULT**
FOIRE ARTISANALE

● JEUDI 19 JUILLET – **SAULT**
JOURNÉES ARTISANALES

● SAMEDI 21 JUILLET – **BÉDOIN**
FOIRE ARTISANALE - de 17h à 23h

● DIMANCHE 22 JUILLET - **MALAUCÈNE**
MARCHÉ DES CRÉATEURS- de 17h à 23h

● DU MERCREDI 25 JUILLET AU JEUDI 2 AOÛT - **VILLES-SUR-AUZON**
FESTIVAL DE JAZZ

● VENDREDI 27 JUILLET – **BÉDOIN**
FOIRE ARTISANALE

AUTRES RENDEZ-VOUS SAVEURS/CULTURE

● JEUDI 2 AOÛT – **SAULT**
JOURNÉES ARTISANALES

● DU JEUDI 2 AU SAMEDI 4 AOÛT – **BLAUVAC**
FESTIVAL D'ÉTÉ (musique classique et théâtre)

● VENDREDI 3 AOÛT – **BÉDOIN**
FOIRE ARTISANALE

● DIMANCHE 5 AOÛT – **MALAUCÈNE**
MARCHÉ DES CRÉATEURS - de 17h à 23h

● MARDI 7 AOÛT – **SAULT**
FOIRE ARTISANALE

● MERCREDI 8 AOÛT – **MAZAN**
FÊTE DES TOURISTES - Place du 8 mai - de 18h à 20h
Dégustation-vente des produits du terroir, stands de producteurs et d'artisans locaux. Animation musicale. Apéritif offert par l'OTI Ventoux Provence.

● JEUDI 9 AOÛT – **PERNES-LES-FONTAINES**
LA NUIT DE LA TRUFFE

● JEUDI 9 AOÛT – **LE BARROUX /FERME "LE DÉGOUTAUD"**
D90, entre Suzette et Malaucène
MARCHÉ DE PRODUCTEURS DU RÉSEAU "BIENVENUE À LA FERME"
de 17h à 21h. Une banaste garnie des produits du marché sera à gagner. Animations pour enfants. Organisé par Véronique et Pierre Marin.
Renseignements : 06 03 58 10 57

● MERCREDI 15 AOÛT – **LE BARROUX**
FÊTE MÉDIÉVALE ET DU TERROIR

● VENDREDI 17 AOÛT – **BÉDOIN**
FOIRE ARTISANALE

● VENDREDI 17 AOÛT – **MALEMORT-DU-COMTAT/SALLE DES FÊTES**
CONFÉRENCE SUR LES CIGALES PAR BERNARD MONDON -18h30

● SAMEDI 18 AOÛT – **SERRES/COUR DES ÉCOLES**
FÊTE DES VIGNERONS

● DIMANCHE 19 AOÛT – **MALAUCÈNE**
MARCHÉ DES CRÉATEURS - de 17h à 23h

● VENDREDI 24 AOÛT – **MORMOIRON**
BAN DES VENDANGES

● VENDREDI 24 AOÛT – **BÉDOIN**
FOIRE ARTISANALE

● SAMEDI 1er SEPTEMBRE – **BÉDOIN**
MARCHÉ LAINE ET SOIE

● DIMANCHE 2 SEPTEMBRE – **MONTBRUN-LES-BAINS**
12ème ÉDITION BIEN ÊTRE AU NATUREL

● DU VENDREDI 7 AU LUNDI 10 SEPTEMBRE – **VELLERON**
FÊTE VOTIVE

● VENDREDI 7 SEPTEMBRE – **ALTHEN-DES-PALUDS /EARL BERGER**
MARCHÉ DE PRODUCTEURS DU RÉSEAU "BIENVENUE À LA FERME"

de 14h à 19h – Panier garni des producteurs du marché à gagner nombreux producteurs bio. Renseignements : 04 90 62 15 91

● SAMEDI 8 SEPTEMBRE – **BÉDOIN**
FOIRE ARTISANALE

● JEUDI 13 SEPTEMBRE – **CAROMB**
JOURNÉE PIERRE-ALBERT JOURDAN - de 9h30 à 17h

● DU VENDREDI 21 SEPTEMBRE AU DIMANCHE 28 OCTOBRE **AUTOUR DU VENTOUX** – FESTIVAL VENTOUX SAVEURS

● SAMEDI 22 SEPTEMBRE – **MALEMORT-DU-COMTAT**
FÊTE DE LA BIÈRE - à partir de 16h

● DU VENDREDI 12 AU DIMANCHE 14 OCTOBRE – **VILLES-SUR-AUZON** - FESTIVAL AUTOUR DES ABEILLES

● SAMEDI 20 ET DIMANCHE 21 OCTOBRE – **SAULT**
SALON INTERÉGIONAL DU SANTON

● MARDI 27 NOVEMBRE – **CARPENTRAS**
493° FOIRE DE LA SAINT-SIFFREIN

● DU SAMEDI 24 AU MARDI 27 NOVEMBRE – **CARPENTRAS**
FOIRE EXPOSITION SAINT-SIFFREIN

● SAMEDI 1ER DÉCEMBRE – **SERRES**
MARCHÉ DE NOËL

● VENDREDI 14 DÉCEMBRE – **ALTHEN-DES-PALUDS/EARL BERGER**
MARCHÉ DE PRODUCTEURS DU RÉSEAU "BIENVENUE À LA FERME"
de 14h à 19h – panier garni des producteurs du marché à gagner-nombreux producteurs bio. Renseignements : 04 90 62 15 91

● SAMEDI 22 DÉCEMBRE – **VELLERON/MARCHÉ AGRICOLE**
MARCHÉ DE NOËL DES PRODUCTEURS DU MARCHÉ AGRICOLE
à partir de 16h30

● SEMAINE AVANT NOËL – **CARPENTRAS**
MARCHÉ DE NOËL

LES RENDEZ-VOUS SPORT/NATURE

● SAMEDI 21 ET DIMANCHE 22 AVRIL – **MASSIF DU VENTOUX** - RAID VTT VENTOUX XTREME MTB
2 jours de raid par équipe de 2 coureurs ; 4 étapes dont 1 semi-nocturne ; 150 km / 5000 m environ dénivelés D+.

● SAMEDI 21 AVRIL – **D'AUREL À PERNES-LES-FONTAINES** « UNE JOURNÉE AUTOUR DE LA NESQUE » 17 ateliers thématiques pour découvrir la nature dans sa diversité: l'hydrogéologie, la faune, la flore, les zones humides, la géologie, le karst, le patrimoine de l'eau, les galeries drainantes...

● DIMANCHE 22 AVRIL – **DÉPART DE MALAUCÈNE** - RANDONNÉE D'ORIENTATION VTT

● DIMANCHE 22 AVRIL - **MALEMORT-DU-COMTAT**
14° FOULÉE DE LA GAU GALINE

● SAMEDI 28 AVRIL - **DE VENASQUE À GIGONDAS**
GRAND TRAIL DE GIGONDAS

● MARDI 1er MAI – **MAZAN** - 28ème COURSE DE LA SOLIDARITÉ (les bénéfices recueillis seront distribués aux associations humanitaires présentes).

● DIMANCHE 13 MAI – **VILLES-SUR-AUZON**
TRAIL DE L'ESPOIR

● SAMEDI 19 MAI – **BÉDOIN** - XRACE ADVENTURE

● SAMEDI 19 ET DIMANCHE 20 MAI
BEAUMONT-DU-VENTOUX / STATION DU MONT SEREIN - 1er CANIVENTOUX

● SAMEDI 26 MAI – **ENTRECHAUX**
FÊTE DE LA NATURE
Visite guidée : Sentier botanique Les Piboules de 15h à 17h (réservation obligatoire)

● SAMEDI 2 JUIN - **VILLES-SUR-AUZON/MONIEUX**
2ÈME SEMI-MARATHON DES GORGES DE LA NESQUE

● DIMANCHE 3 JUIN - **VILLES-SUR-AUZON/MONIEUX** - VENTOUX SUD À VÉLO « NESQUE VOIE VERTE »

● SAMEDI 16 JUIN - **CARPENTRAS/BERGES DE L'AUZON** - FÊTE DES BERGES DE L'AUZON ET DE L'ENVIRONNEMENT

● DIMANCHE 17 JUIN - **VAISON-LA-ROMAINE**
CYCLOSPORTIVE INTERNATIONALE / SANTINI GF MONT VENTOUX

● JEUDI 21, VENDREDI 22 ET SAMEDI 23 JUIN - **VENTOUX** - COURSES CYCLISTES "VENTOURIST" ET "LA CANNIBALE"

● SAMEDI 14 JUILLET - **AU DÉPART DE SAULT**
RANDONNÉE CYCLISTE DES LAVANDES

● SAMEDI 15 SEPTEMBRE - **MONT SEREIN**
RANDONNÉE "VÉLO GRAVEL, VTT ET VAE"

● DIMANCHE 16 SEPTEMBRE - **DE MALEMORT À SAULT** - COURSE CYCLOSPORTIVE "LA VENTOUX SUD"

● SAMEDI 29 SEPTEMBRE - **VENTOUX**
NETTOYONS LE VENTOUX - Organisation SMAEMV

● JEUDI 1ER NOVEMBRE - **SAULT**
"LES DRAILLES DE SAULT" (VTT)

LA BOISERIE MAZAN

Équipée,
Accessible,
Modulable,

Faites de votre événement une exception !

Pour tout renseignement, visite et tarifs de location n'hésitez pas à nous contacter au 04 90 69 80 20

la Boiserie Mazan

CAISSE RÉGIONALE DE CRÉDIT AGRICOLE MUTUEL ALPES PROVENCE - Société coopérative à capital variable, agréée en tant qu'établissement de crédit Siège social situé 25 chemin des Trois Cyprès - CS70392 - 13097 Aix-en-Provence Cedex 2 - 381 976 448 RCS Aix-en-Provence - Société de courtage d'assurance immatriculée au Registre des Intermédiaires en Assurance sous le numéro 07 019 231. 03/2018. Crédits photos : © Fotolia. Création : cammara design
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.

Le terroir passionnément !

ALPES PROVENCE

PARTENAIRE